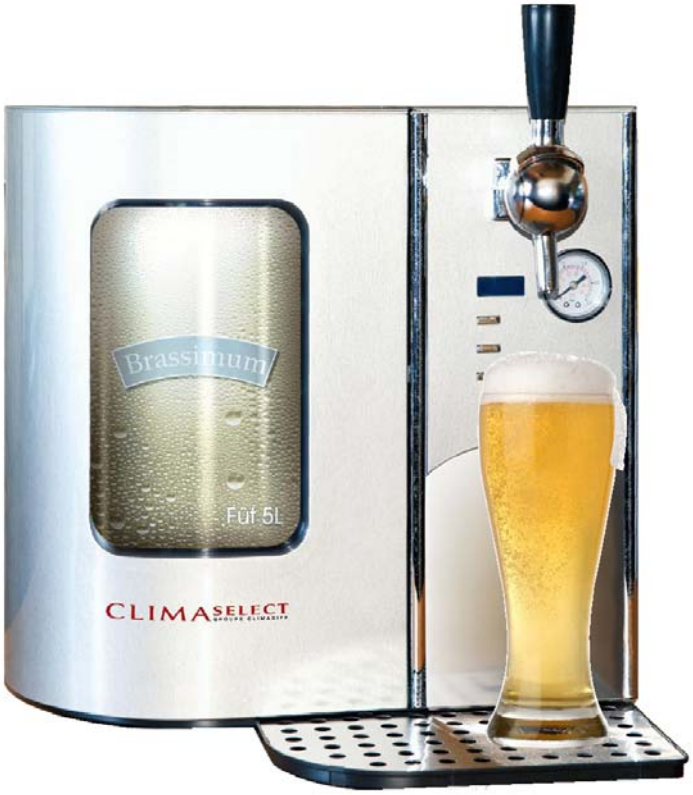
CLIMASELECT
GROUPE CLIMADIFF



DB66

F - Machine à bière à $C0_2$ – Notice d'utilisation…… 3

GB - Beer machine with $C0_2$ – User guide…….. 23

D - $C0_2$ –Bierzapfanlage – Gebrauchsanleitung…….. 43

SP - Dispensador de cerveza de $C0_2$ – Manual de utilización…… 63

NL - Biertap met $C0_2$ – Gebruiksaanwijzing…….. 83

Nous vous remercions d'avoir fait l'acquisition de cet appareil Climaselect qui nous en sommes persuadés vous apportera pleine satisfaction.

Pour toute information, contactez votre revendeur ou notre service consommateurs au 00.33 (0)4.91.91.73.14 ou à l'adresse mail suivante : info@climadiff.com

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver soigneusement pour le consulter ultérieurement.

Assurez-vous que le voltage et la tension de votre installation électrique correspondent bien aux indications portées sur la plaque signalétique de votre machine à bière qui doit être raccordée à un système avec mise à la terre homologué. Les réparations ou raccordement incorrects entraînent des dangers.

Faites vérifier votre installation électrique par un professionnel en cas de doute sur celle-ci et si la prise de courant est incompatible avec celle de l'appareil, la faire remplacer par un professionnel qualifié uniquement.

La mauvaise utilisation de la prise de terre peut provoquer un choc électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faite-le remplacer par le service après-vente autorisé pour ce produit.

Afin d'éviter tout danger, n'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Ne remplacez pas vous même le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Adressez vous à votre revendeur, à un centre agréé ou un réparateur professionnel.

L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur. Veiller à ne pas dépasser la limite de puissance mentionnée sur l'adaptateur.

Pour éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution ou de blessures, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

Cet appareil ne doit pas être connecté à tout dispositif de minuterie ou tout autre dispositif externe de contrôle (télécommande ou autre)

Ne pas connecter l'appareil à la prise de courant si la surface où il est installé est humide.

Ne manipulez pas l'appareil les mains ou les pieds humides.

Si votre appareil est endommagé (choc important) ou a subi un sinistre quelconque, (surtension due à la foudre, inondation, incendie) celui ci peut s'avérer dangereux. Débranchez la fiche d'alimentation et faites contrôler l'appareil par un réparateur professionnel agréé.

Afin d'éviter tout danger, n'utilisez pas un appareil défectueux.

Toujours utiliser des pièces détachées en provenance du fabricant.

Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Des appareils abandonnés sont toujours dangereux même s'ils «ne resteront dans le garage que quelques jours ».

Conserver l'appareil éloigné de toute source de chaleur (plaque chauffante, four) et non exposé directement aux rayons du soleil.

Placer l'appareil près d'une prise de courant pour éviter que le cordon d'alimentation ne soit dans le passage et ne puisse être accroché.

Ne pas laisser le cordon pendre d'une table, être en contact avec des parties coupantes ou chaudes.

Pour une plus grande protection il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30Ma. Consultez un installateur qualifié. Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels , des fermes, l'utilisation par les clients des hôtels, motels, et autres environnements à caractère résidentiel, des environnements de type chambre d'hôtes.

Le fabricant ou le revendeur ne sauraient être tenus pour responsables des dommages ou blessures pouvant survenir à la suite de l'usage inapproprié, erroné, peu correct ou des réparations effectuées par du personnel non qualifié.

Déposer l'appareil sur une surface sèche, lisse et stable pouvant supporter le poids de l'appareil et son fût.

Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher la prise. Saisir la fiche et tirer dessus.

Veiller à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène,etc) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent représenter un danger.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance à la portée d'enfants ou de personnes handicapées. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Ne pas abandonner l'appareil allumé car il peut représenter une source de danger.

Débrancher l'appareil avant toute opération d'entretien ou de nettoyage.

Ne pas soumettre cet appareil aux intempéries (pluie, neige, soleil, givre….)

Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Toujours le saisir par la poignée.

Eviter que le cordon d'alimentation ne touche les parties chaudes de l'appareil.

Ne pas déplacer l'appareil avec le fût à l'intérieur.

Ne jamais immerger l'appareil ni le câble d'alimentation dans l'eau ni dans un quelconque liquide.

Ne pas insérer d'objets à travers les grilles d'aération

Ne jamais introduire le fût de bière dans le congélateur. La bière perdrait ses propriétés et le fût risque d'exploser.

Les cartouches de CO_2 contiennent du gaz comprimé. Ne jamais percer, ni presser, ni modifier la cartouche.

Veiller à garder les cartouches de CO_2 éloignées de toute source de chaleur, dans un endroit sec et frais.

Ne pas laisser les enfants jouer avec les cartouches de CO_2

Utiliser cet appareil à une température ambiante comprise entre +18°C et + 26°C et ne dépassez pas les + 30°C

La machine à bière ne permet pas de gazéifier des boissons par ajout de gaz carbonique : le CO_2 sert exclusivement à générer la surpression nécessaire au soutirage et à maintenir la gazéification déjà présente dans la bière.
Utiliser uniquement les cartouches de gaz prévues pour cet appareil.

Afin d'éviter toute blessure, ne pas tenter de retirer l'adaptateur pour cartouche de CO_2 de 16 grammes tant que la cartouche n'est pas vide.

Avant toute utilisation, veiller à nettoyer l'appareil en suivant les instructions données au chapitre « Démontage et nettoyage ».

S'assurer que l'appareil est débranché avant toute opération d'entretien et de nettoyage et, d'une manière générale, lorsqu'il n'est pas utilisé.

Nettoyer soigneusement après chaque utilisation toutes les pièces entrant en contact avec la boisson Si l'appareil n'est pas suffisamment bien nettoyé, par exemple dans les tuyaux, les restes de bière peuvent fermenter et donner lieu à des cultures bactériennes dangereuses. Celles-ci peuvent causer de graves pathologies.

Ne jamais soulever l'appareil par le câble d'alimentation ou par la cannelle de distribution, soulever l'appareil en le tenant par la base.

Ne jamais déplacer l'appareil quand il est rempli afin d'éviter le basculement.

Ne pas couvrir et ne rien poser sur l'appareil.

Ne pas introduire d'objet dans les ouïes de ventilation.

Si l'appareil doit ne pas être utilisé pendant une longue période, le nettoyer complètement en suivant la procédure décrite dans le chapitre « Démontage – Nettoyage ». Veiller à couvrir l'appareil pour le protéger et le ranger dans un endroit sec.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES RELATIVES AUX CARTOUCHES DE CO_2

- Utiliser uniquement des cartouches de CO_2 alimentaire
- Nocif par contact avec la peau et par ingestion.
- Ne pas ouvrir les cartouches vers le visage ou vers des animaux.
- Ne pas faire vomir.
- En cas d'inhalation, mettre la victime à l'air libre.
- Nocif pour les organismes aquatiques, peut entraîner des effets néfastes à long terme pour l'environnement.
- Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment avec de l'eau.
- En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin.
- Au contact d'un acide, dégage un gaz très toxique.
- En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement et abondamment à l'eau, y compris sous les paupières, pendant au moins 15 mn. Si les troubles se prolongent, consulter un médecin.
- Gaz sous pression, ne pas jeter au feu
- Conserver les cartouches dans un endroit propre, sec et frais

PRESENTATION DE L'APPAREIL

Figure A : vue de face

1. Bouton d'ouverture de porte
2. Afficheur de température
3. Porte avec fenêtre
4. Poignée de distribution
5. Cannelle de distribution
6. Fenêtre de visualisation du régulateur
7. Boutons de réglage de la température et de la lumière (de haut en bas : augmentation de la température, diminution de la température, éclairage intérieur)

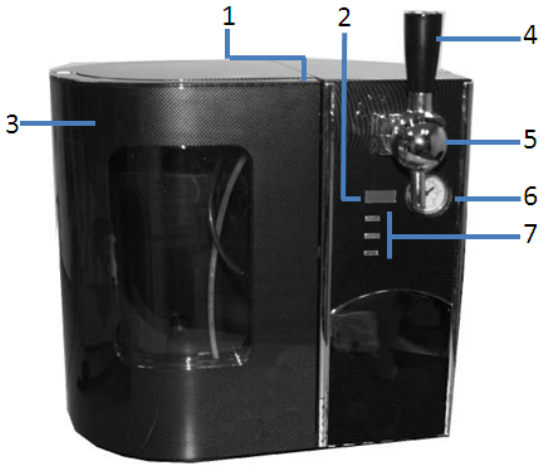


Fig A

Figure B : vue arrière

1. Porte du compartiment CO_2
2. Ouïes de ventilation
3. Plaque signalétique
4. Fiches d'alimentation

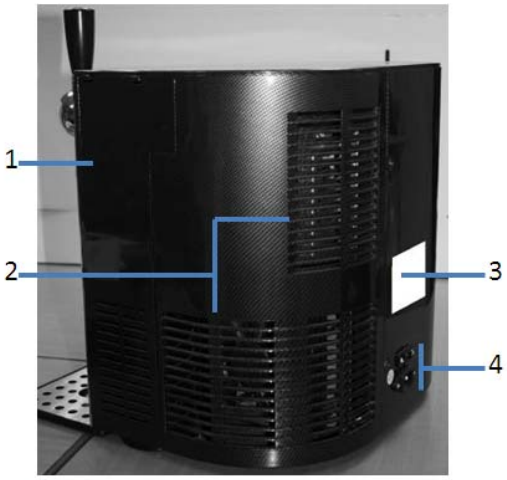


Fig B

Figure C : vue arrière 2

1. Fiche d'alimentation 12 V DC
2. Fiche d'alimentation 220 V AC
3. Plaque signalétique avec schéma électrique

Figure D : intérieur de l'appareil, compartiment de refroidissement.

1. Lumière intérieure
2. Sonde de température
3. Socle de refroidissement
4. Connecteur CO_2
5. Connecteur bière

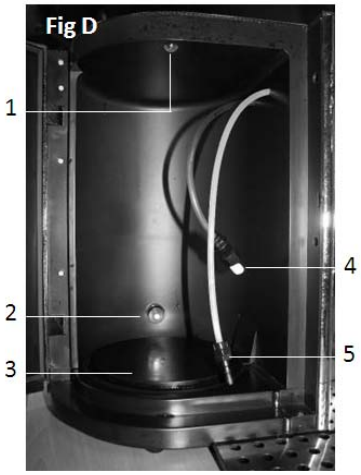


Figure E : Accessoires

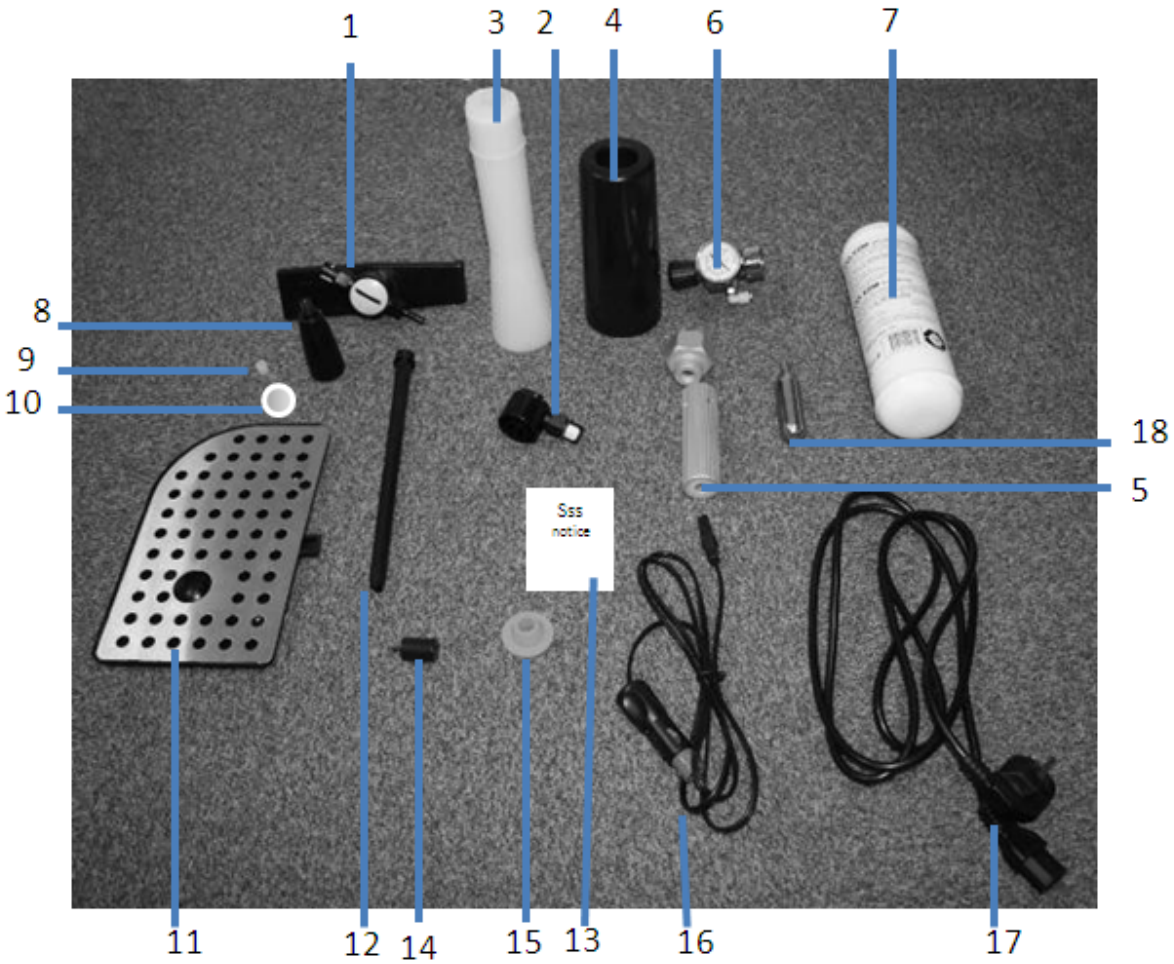


Fig. e

1. Tête de distribution
2. Adaptateur pour fûts de type « Heineken® » (version 2.1)
3. Récipients de nettoyage
4. Support d'adaptateur pour cartouche de 16 grammes
5. Adaptateur pour cartouche CO_2de 16 grammes
6. Manomètre « XPro »
7. Cartouche CO_2 de 200 grammes**
8. Poignée de distribution
9. Joint de l'axe de perçage
10. Magnet pour poignée de distribution
11. Support de verre
12. Axe de perçage
13. Mode d'emploi
14. Outil de vidange de gaz
15. Joint universel
16. Câble d'alimentation 12 V DC
17. Câble d'alimentation 230 V AC
18. Cartouche de CO_2 de 16 grammes**

*** Optionnelle.*

L'utilisation de la machine à bière requiert 5 étapes impératives.

1. Refroidir le fût de bière
2. Suivre les indications inscrites sur le fût afin d'éliminer le trop plein de gaz
3. Perçage du fût.
4. Raccordement des tuyaux de gaz et de bière
5. Tirage et dégustation

Veuillez lire attentivement les indications données dans ce mode d'emploi !

MONTAGE

- Sortir l'appareil de son emballage et vérifier qu'il ne manque aucun accessoire (voir **Figure E**). **Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages pour éviter tout danger ou graves dommages.**

- Placer l'appareil sur un support horizontal et stable en prenant soin de laisser au moins 10 cm de chaque côté des ouïes de ventilation pour permettre une bonne aération de l'appareil et un refroidissement optimal.
- Installer le support de verre en le plaçant dans l'encoche prévue à cet effet (**Figure F**)

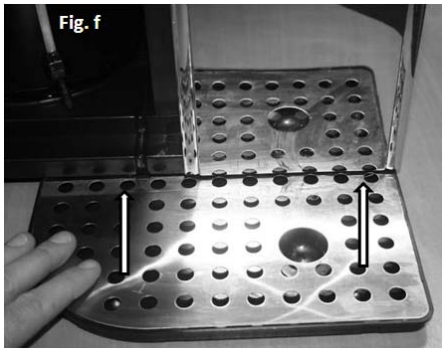


Fig. f

- Fixer la poignée du distributeur sur la cannelle de distribution en veillant à ce que les deux embouts s'ajustent parfaitement (tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre **Figure G**)

- Brancher l'appareil sur le 230V AC ou le 12V DC (adaptateur allume-cigare fourni). Le système de refroidissement se met alors en route.

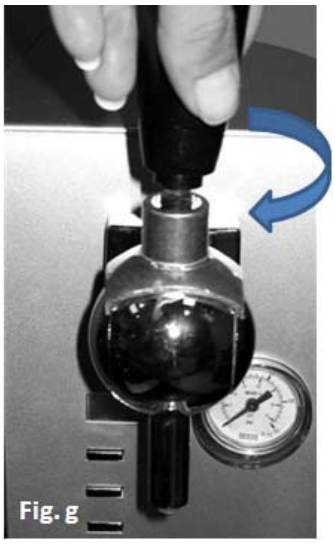


Fig. g

- Assembler l'axe de perçage (figure **H-1**) et l'unité de distribution (**Fig H-3)** en vissant le premier sur le second. Vérifier que le joint transparent (**Fig H-2**) est bien présent avant de visser (**Fig. I**), si non, mettez le en place. Si l'assemblage est déjà fait, vérifier que celui-ci est correctement vissé.

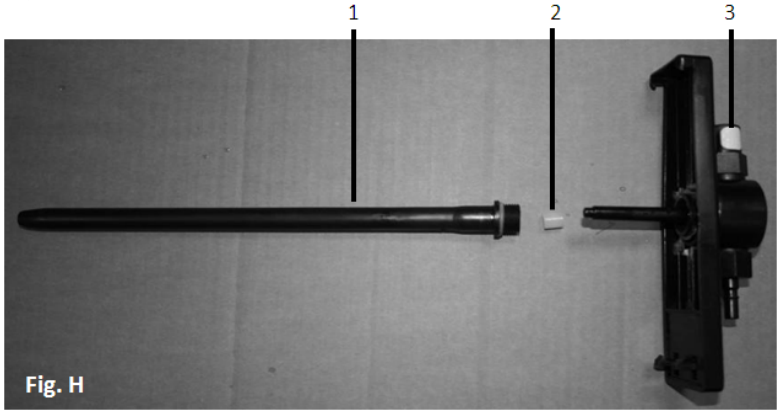


Fig. H

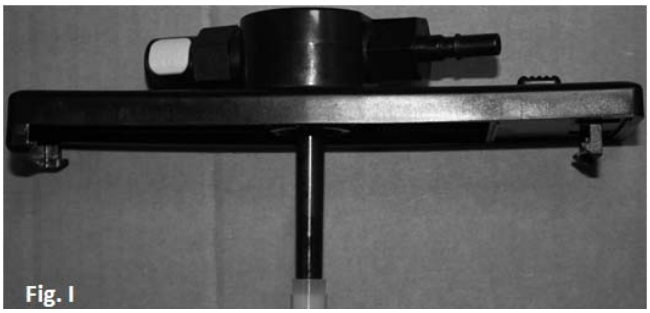


Fig. I

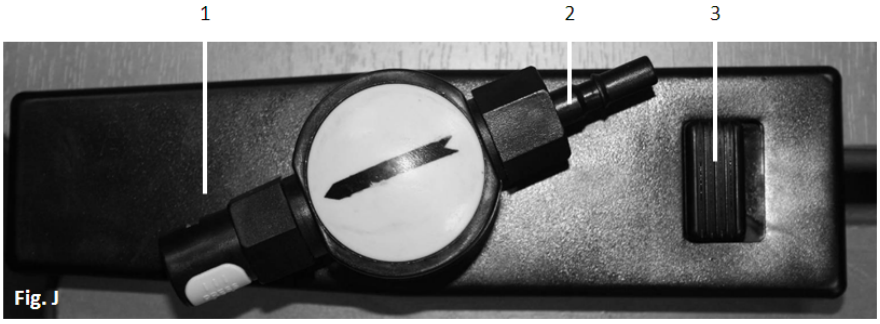


Fig. J

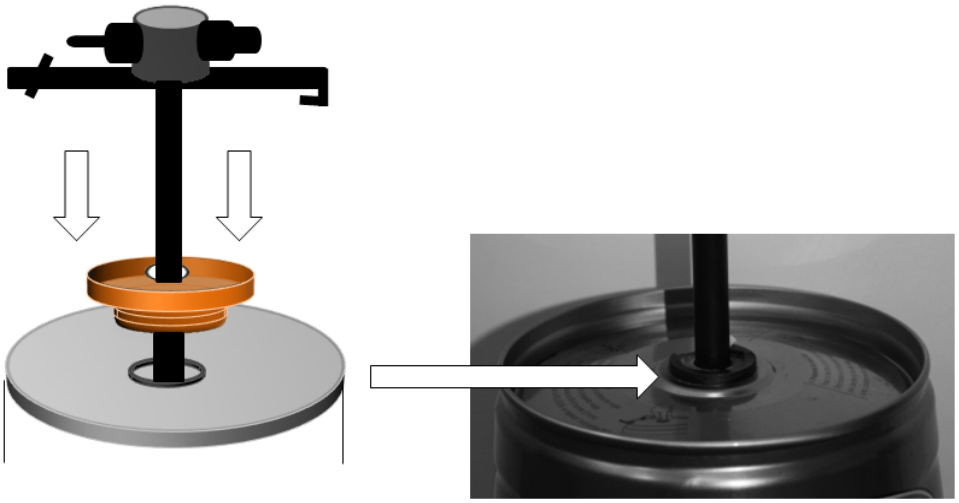
- Détail de la tête de distribution (Fig. J) :
    1) Connecteur sortie de bière
    2) Connecteur entrée CO_2
    3) Loquet de fermeture

PREPARATION DU FUT

IMPERATIF : APRES CHAQUE REMPLACEMENT DE FUT, PROCEDER A UN NETTOYAGE COMPLET DU CIRCUIT. NE PAS REALISER CETTE OPERATION ALTERERA LES QUALITES DE LA BIERE ET LES PERFORMANCES DE L'APPAREIL

IMPORTANT !

ASSUREZ VOUS DE NE PAS OUBLIER LE JOINT UNIVERSEL FOURNI (FIG. E-16) LORSQUE VOUS INSEREZ L'AXE DE PERÇAGE (FIG. E-13) DANS LE FUT. IL NE SE VISSE PAS MAIS S'INSERE PAR PRESSION DANS L'ORIFICE DU FUT. CECI ASSURERA UNE ETANCHEITE PARFAITE, UNE BONNE CONSERVATION DE LA BIERE ET AUSSI TOUTE FUITE DE CO2



Cet appareil est conçu pour recevoir la plupart des fûts de 5 litres, y compris les fûts avec cartouche de gaz intégrée (type Heineken®).

Cet appareil permet de refroidir un fût de 5 litres de 25°C à 5°C en 9 heures.

Vous pouvez également placer celui-ci au réfrigérateur pendant 6 à 12 heures avant de le placer dans l'appareil pour vous en servir dès le branchement.

Pour éviter l'excès de mousse et obtenir un tirage parfait, la bière doit toujours être refroidie à une température minimale de 6°C.

IMPORTANT, ATTENTION ! Ne réfrigérez jamais les fûts de bière dans le congélateur. Le contenu peut geler et endommager le fût, la bière en perdrait de sa qualité et le fût pourrait exploser.

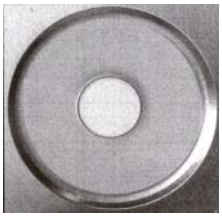
En fonction du type de fût que vous avez acheté, vous devrez vous munir d'une pince coupante (non fournie) et **éventuellement du joint universel orange** (**Fig e-16**) livré avec votre appareil. Prenez soin de vérifier que le couvercle de votre fût n'est pas cabossé afin de garantir son utilisation dans votre appareil.

Dans tous les cas, suivre les indications concernant la pression intérieure portées sur chaque fût de bière.

IMPORTANT !

Avant de percer le bouchon situé au dessus du fût, il faut toujours suivre les indications inscrites sur le fût afin d'éliminer le trop plein de gaz et faire en sorte que celui-ci ait reposé assez longtemps pour éviter un dégagement de mousse par l'orifice de ventilation.

a) Fût avec bouchon en caoutchouc :

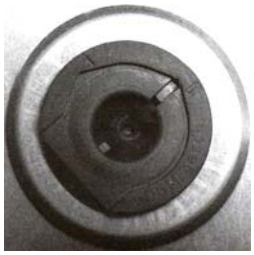


Ce type de bouchon vous permet de percer le fût à l'aide de l'axe de perçage que vous aurez préalablement vissé sur l'unité de distribution**.**

b) Fût avec bouchon mixte :

Avec ce type de bouchon, il faut avant tout faire sortir l'air du fût en suivant les instructions indiquées sur le fût. Il faut ensuite retirer cette partie en tirant énergiquement dessus pour laisser apparaître la deuxième partie du bouchon qui peut, elle, être percée comme dans le premier cas.

c) Fût avec bouchon d'aération :



Il n'est pas possible de faire la distinction entre un bouchon d'aération et un bouchon mixte puisque visuellement, ils sont identiques.
Avec le bouchon d'aération, il faut procéder comme avec le bouchon mixte : ouvrir le bouchon pour laisser passer l'air puis le retirer en tirant d'un coup sec.

Il faut ensuite utiliser une pince comme suit :

Placez la pince sous la bague de verrouillage et coupez le bouchon. Une partie du bouchon tombe dans le fût, cela est normal et n'altèrera pas le goût de la bière.

Placez ensuite le bouchon universel (**Fig e-9**) fourni avec votre appareil avec la partie conique dirigée vers le bas.

d) Autres type de fûts :

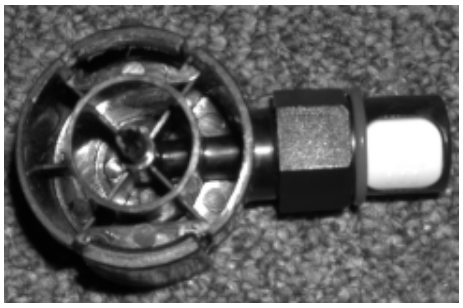
Il vous faudra utiliser une pince comme indiqué au paragraphe précédent. Retirez le couvercle du bouchon puis avec la pince, coupez le bouchon d'aération.

Pour les deux derniers types de fûts, une fois le bouchon coupé, placez le bouchon universel jaune livré avec votre appareil dans l'orifice créé.

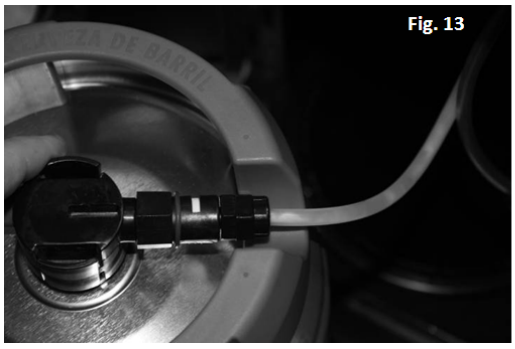
Attention : veillez à laisser la bière reposer avant de percer le bouchon pour éviter les éclaboussures.

Lorsque le fût est vide, récupérez le bouchon universel (**Fig e-9**) et nettoyez-le avec du produit pour la vaisselle. Rincez-le soigneusement, il peut ensuite être utilisé pour un autre fût.

e) Adaptateur pour fûts de type **Heineken® (version 2.1° 6 Fig e-3 et ci-dessous :**



- Connectez le tuyau de sortie de la bière à l'adaptateur (**Figure 13**)



- Placez l'adaptateur directement sur le fût en appuyant sur les côtés (**Fig. 12**)

- Placez le fût dans le compartiment de refroidissement en veillant à ce que le tuyau de sortie de bière ne soit pas plié.

ATTENTION : Ne pas brancher la cartouche de gaz lors de l'utilisation de ce type de fût.

f) Axe de perçage :

Avant de mettre l'axe de perçage en place dans le fût, passez celui-ci sous le robinet afin qu'il soit mouillé au moment du perçage.

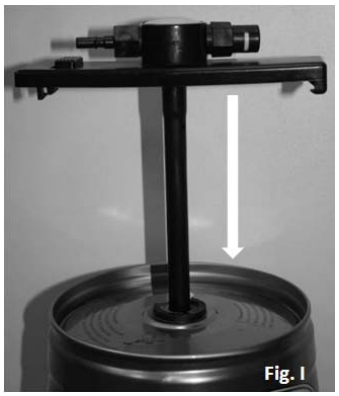


Fig. I

Placer l'axe verticalement et l'enfoncer énergiquement dans le fût (**Fig I**) Fixer ensuite la tête de distribution sur le fût en tirant le loquet de fermeture (**Fig j-3**) vers l'extérieur puis le relâcher. Vous devez entendre un déclic vous assurant que la tête de distribution est correctement fixée sur le fût.

Vous avez 28 jours pour consommer la bière contenue dans le fût à partir du perçage de celui-ci, à condition qu'il soit toujours réfrigéré et que la pression soit maintenue à l'intérieur pour éviter que la bière ne s'évente.

MISE EN PLACE DU FUT

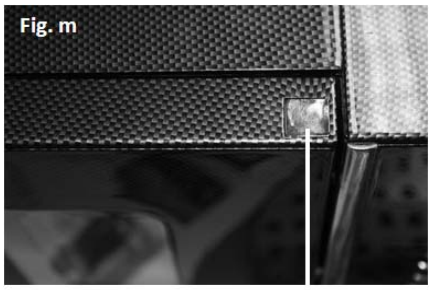


Fig. m

1

- Ouvrez la porte en appuyant sur le bouton de déverrouillage situé sur le dessus et à droite de la porte (**Fig. m-1**)
- Connectez les tuyaux : la fiche femelle de la tête de distribution correspond au connecteur de sortie de bière et la fiche mâle au connecteur de CO^2 (**Fig. m2 et 3**)

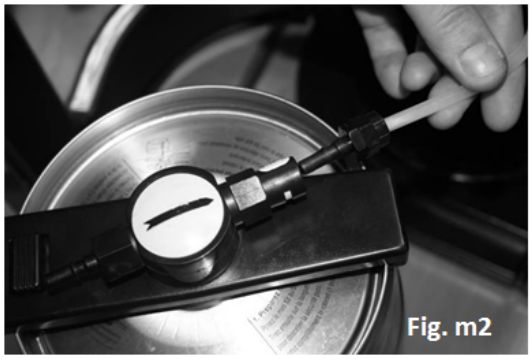


Fig. m2

Fig. m3

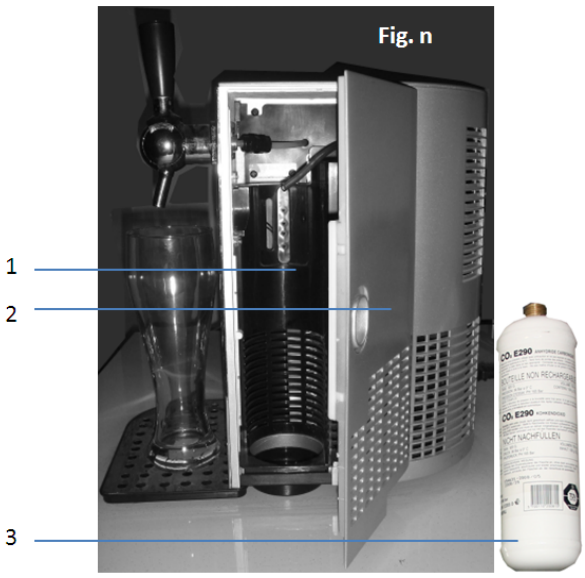
- Placez le fût sur le socle de refroidissement (**Fig d-3**)
- Veiller à ne pas tordre les tuyaux, sinon la bière ne peut pas couler. Si nécessaire, tournez le fût pour que les tuyaux ne soient pas pliés.
- Fermez la porte

MISE EN PLACE DE LA CARTOUCHE DE GAZ

ATTENTION, IMPORTANT ! Lors du branchement du $CO^{2,}$ il peut y avoir une fuite légère (ceci est normal) au niveau de la bouteille. Eloignez la bouteille de CO^2 de votre visage. Vérifiez avant de procéder au branchement que la vanne du régulateur est bien fermée. (Pour fermer, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)

1. Cartouches de 200 g

- Ouvrez le compartiment situé sur le côté droit de votre machine à bière pour découvrir l'emplacement de la cartouche de gaz.
- **Fig. n** :

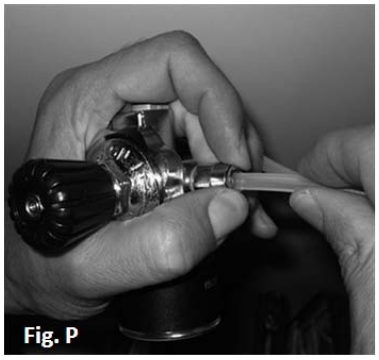


1. Compartiment cartouche CO_2
2. Porte du compartiment
3. Cartouche CO_2 de 200 g

- **VERIFIEZ QUE LE REGULATEUR DU MANOMETRE EST EN POSITION FERMEE.** Pour cela, vissez le complètement dans le sens inverse des Aiguilles d'une montre (sur le robinet du régulateur, le signe – est indiqué pour le sens de fermeture et le signe + pour le sens d'ouverture).

- Vissez, bien à fond, la cartouche de gaz sur le régulateur (à un moment vous allez entendre du gaz qui s'échappe du régulateur, ceci est normal, ne vous arrêtez pas de visser, cela indique que la cartouche a été correctement percutée).

- Connectez le tuyau à l'embout métal du régulateur (**Fig.o**) en l'enfonçant jusqu'au bout. Vérifiez que le tuyau est bien connecté, essayez de le retirer en tirant doucement dessus, s'il tient, c'est bon. Pour le déconnecter, il faut appuyer sur l'embout métal tout en tirant le tuyau **Fig. p**).

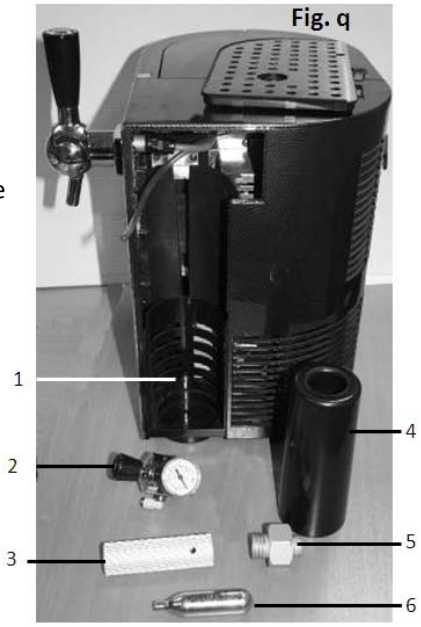


- Placez l'ensemble dans le logement prévu à cet effet en veillant à ce que le cadran du régulateur soit bien en face de la fenêtre et fermez la porte.

2. Cartouche de 16 g

- Ouvrez le compartiment situé sur le côté droit de votre machine à bière pour découvrir l'emplacement de la cartouche de gaz.

- **Fig. q** :



1. Compartiment cartouche CO_2
2. Régulateur
3. Adaptateur 16 g partie 1
4. Support adaptateur 16 g
5. Adaptateur 16 g partie 2
6. Cartouche CO_2 de 16 g

- **Vérifiez que le régulateur du manomètre est en position fermée.** Pour cela, vissez le complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sur le robinet du régulateur, le signe – est indiqué pour le sens de fermeture et le signe + pour le sens d'ouverture).

- Fixez la partie 2 de l'adaptateur sur le régulateur (**Fig. r**)

Fig. r

- Introduire la cartouche de CO^2 de 16 g dans la partie longue de l'adaptateur (**Fig. s**)

Fig. s

- Fixez ensemble, en vissant les deux parties de l'adaptateur (**Fig. t**)

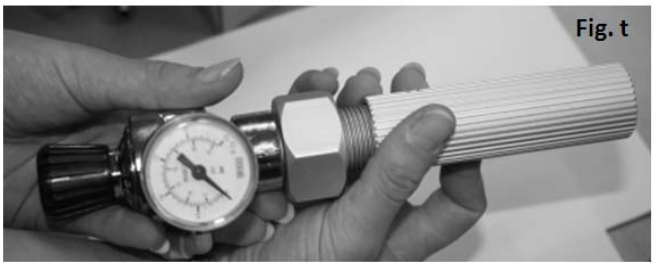


Fig. t

- Connectez le tuyau de CO_2 au régulateur en l'enfonçant jusqu'au bout (pour vérifier que le tuyau est bien connecté, essayez de le retirer en tirant doucement dessus – Voir **fig. o**).

- Placer le support de l'adaptateur (**Fig. e-5**) dans le compartiment CO_2 situé sur le côté droit de votre machine à bière.
- Placez l'ensemble régulateur et adaptateur sur le support en veillant à ce que le cadran du régulateur soit bien en face de la fenêtre et fermez la porte.

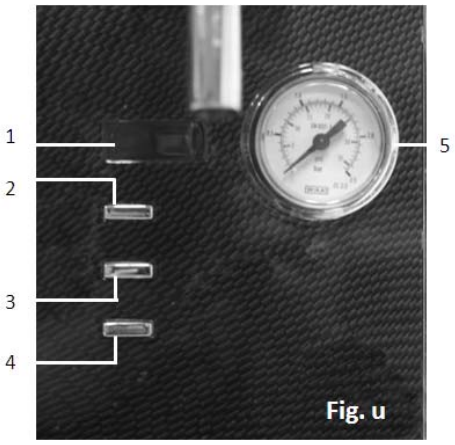
ATTENTION DANGER ! Ne pas dévisser l'adaptateur de cartouche de CO_2 de 16 grammes si la cartouche n'est pas entièrement vide!

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Fig r : Afficheur et boutons de réglage

En fonction de la bière que vous souhaitez déguster, il vous faudra choisir la température de maintient de la bière.

Vous pouvez régler la température, de 4°C à 12°C, grâce aux sélecteurs ▲ et ▼ (**Fig u2 et 3**) de température situés sous l'afficheur de température (**Fig u-1**).



Si vous souhaitez éteindre l'afficheur, appuyez 1 seconde sur le bouton de contrôle de la lumière intérieure. Pour le rallumer, appuyez sur n'importe quel bouton.

REGLAGE DE LA PRESSION DE GAZ

ATTENTION IMPORTANT : Ouvrez le robinet du régulateur uniquement lorsque le raccordement au fût de bière est effectué.

Type de bière	Teneur en $C0^2$ (%)	Pression nécessaire à environ 5°C
Bières allemandes	+/- 0.5	+/- 0.4 a 0.5 bars
Bières françaises	+/- 0.6 à 0.8	+/- 0.8 bars
Bières brunes très fermentées	+/- 0.6 à 0.8	+/- 0.8 à 1 bar

UTILISATION

- Utilisez toujours des verres propres que vous rincez à l'eau très froide au moment de servir. **Les impuretés nuisent à la formation de la mousse dans le verre.**
- Ouvrez le robinet du régulateur et réglez à la pression désirée.
- Tenez le verre en position inclinée 45° sous la cannelle de distribution en veillant à ce que l'embout n'entre pas en contact avec le verre, ni avec la bière lorsqu'elle arrivera à cette hauteur.
- Tirez complètement la poignée du robinet de distribution vers vous en maintenant le verre incliné. La quantité de mousse est fonction de l'inclinaison du verre. Redressez le verre au fur et à mesure que le niveau de bière monte.
- Repoussez la poignée du robinet lorsque la mousse atteint le bord du verre, la bière arrête de s'écouler.
- N'utilisez que du C02 alimentaire

Lorsque vous utilisez un fût pour la première fois, vous devez régler la pression désirée grâce au régulateur, commencez le soutirage et ajustez ensuite, si besoin, la pression de gaz. Les deux premiers verres peuvent contenir un peu trop de mousse, pensez à laisser la bière reposer si vous avez manipulé le fût.

Contrôlez régulièrement le support de verre durant le soutirage. Videz-le si nécessaire.

IMPORTANT ! Pour des raisons d'hygiène, veuillez à ce que la cannelle de distribution ne soit pas plongée dans la bière. De plus, des restes de bière sur la cannelle de distribution peuvent nuire à la formation de mousse.

DEMONTAGE ET NETTOYAGE

Pour des questions d'hygiène, procédez à un nettoyage particulièrement soigneux après chaque utilisation. Si l'appareil n'est pas suffisamment bien nettoyé, les restes de bière peuvent fermenter et donner lieu à des cultures bactériennes dangereuses.

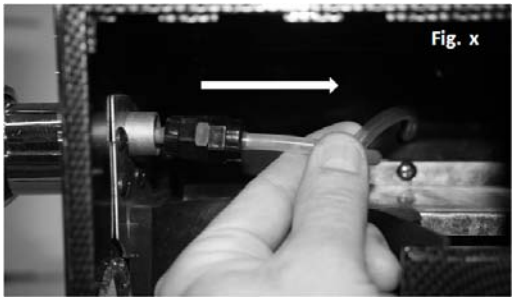
Une fois que le fût est vide, il est conseillé de nettoyer complètement l'appareil avant de charger un nouveau fût.

Ouvrez le compartiment de stockage de la cartouche de gaz et fermez le robinet du régulateur (pour fermer, tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).

Placez un récipient sous le robinet de distribution et vidangez en tirant la poignée vers vous jusqu'à ce que plus rien ne s'écoule.

Ouvrez la porte du compartiment du fût et déconnectez le tuyau de CO_2

Videz le gaz restant en utilisant l'outil fourni (**Fig e-16**) comme indiqué sur la photo ci-contre :

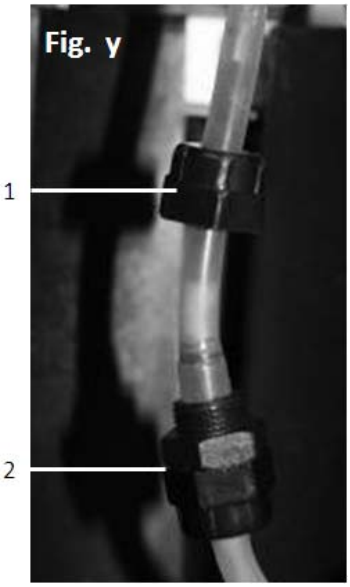


Déconnectez ensuite le tuyau de distribution de bière.

Déverrouillez la tête de distribution du fût en poussant le loquet et retirez l'axe de perçage du fût en tirant verticalement vers le haut.

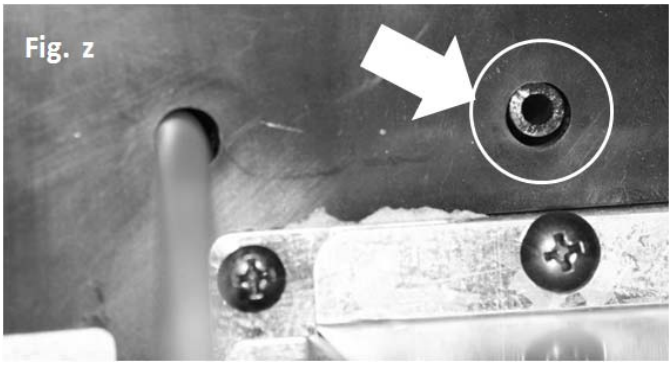
Maintenez-la en position tout en tirant sur le tuyau par l'arrière (passez votre main dans l'emplacement de la cartouche de CO_2 et attrapez le tuyau (**Fig. x**)

Déconnectez les deux embouts en plastique noir (**Fig. y**) en tournant celui du dessus dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.



Tirez ensuite sur le tuyau pour le dégager du connecteur inférieur (**Fig y-2**) puis retirer le connecteur supérieur (Fig. y-1) afin de libérer le tuyau. Celui –ci peut alors être complètement retiré. Pour cela, ouvrez la porte du compartiment de refroidissement et tirez sur le tuyau jusqu'à le faire sortir.

Glissez ensuite le nouveau tuyau par le trou dans la paroi séparant le compartiment de refroidissement et le compartiment de CO_2 (**Fig. z**)



Placez le connecteur supérieur sur la partie du tuyau de sortie de bière qui dépasse de la paroi (**Fig. y-2)**

PARTIES EXTERIEURES

IMPORTANT : avant toute opération de nettoyage, retirer la fiche de la prise d'alimentation et arrêter l'appareil.

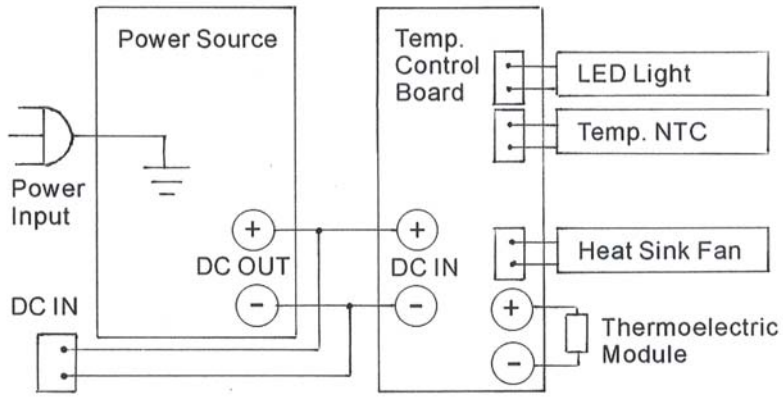
Nettoyer les parties extérieures avec un chiffon doux et humide, n'utilisez surtout pas de matières abrasives.

Le plateau égouttoir peut être retiré ainsi que le couvercle de trappe à cartouche. Les replacer après séchage complet.

STOCKAGE

Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, retirer la prise de la fiche d'alimentation et stocker le câble d'alimentation dans le compartiment à fût. Ranger l'appareil dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

SCHEMA ELECTRIQUE



Les pièces détachées nécessaires à la réparation de cet appareil seront disponibles pendant 4 ans à compter de la date de première mise sur le marché des appareils.

AIDE A LA RESOLUTION DE QUELQUES PROBLEMES

Vous pouvez facilement résoudre les problèmes fréquents, vous évitant le coût d'une éventuelle intervention technique. Référez vous au tableau ci-dessous avant toute démarche.

PROBLEMES DE FONCTIONNEMENT

PROBLEME	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas	L'adaptateur AC ou DC n'est pas connecté Le disjoncteur a sauté ou un fusible a grillé
L'appareil ne refroidit pas assez	Vérifier la température programmée La température ambiante nécessite un réajustement de la température programmée La porte est ouverte trop souvent La porte ne ferme pas complètement Le joint de porte n'adhère pas complètement Voltage anormal
Il y a des vibrations	Vérifiez la mise à niveau de l'appareil
La lumière ne fonctionne pas	Appareil pas connecté Le disjoncteur a sauté ou un fusible a grillé L'interrupteur de lumière est sur « OFF »

GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES BIERE PRESSION

BIERE TROUBLE

Lorsque la bière paraît voilée dans le verre et non claire.

Causes	Solutions
Le refroidisseur et/ou les tubes de boisson refroidit trop.	Des températures trop basses peuvent provoquer une bière voilée, trouble, en particulier lorsque la bière reste dans un serpentin froid pendant une période prolongée. Assurez-vous que les tubes sont minutieusement nettoyés, puis augmentez légèrement la température.
Source d'air contaminée. Si possible, changez la source de pression pour un gaz CO_2.	Voir bière plate.
Orifices d'aération défectueux.	Dégagez bien les ouÏes d'aération Vérifiez et nettoyez fréquemment les aérations
Conditions générales causant une bière trouble.	Voir les corrections de Bière sauvage et les corrections de Bière plate.

QUEUE DE BIERE

La bière est correctement tirée au début du baril. Vers la fin du baril, la bière est plate.
Cela se produit davantage lorsque le volume de bière consommé est faible.

Causes	Solutions
Lorsque la bière est rapidement tirée, ce problème n'est pas fréquent.	Assurez vous de tirer régulièrement un minimum de bière

MOUSSE AEREE

Causes	Solutions
Des grosses bulles comme du savon (parfois appelées yeux de poisson). La mousse disparaît rapidement.	Il s'agit généralement d'une condition de Bière Plate : les causes et corrections de la Bière Plate doivent être suivies.

BIERE PLATE

La couche de mousse disparaît rapidement : la bière n'a pas le goût frais habituel de brasserie.

CAUSE	SOLUTIONS
Verre gras	Ne lavez pas les verres à bière avec d'autres verres qui ont contenu du lait ou d'autres substances grasses. Le rouge à lèvres est une substance grasse. Assurez-vous de le retirer du verre. L'excès de germicides se constitue et laisse un film gras sur le verre, qui peut causer une bière plate. Il est préférable de passer les verres à la vapeur et de les stériliser. Lavez les verres minutieusement avec un bon détergent. Ne pas utiliser de savon. Ne séchez pas les verres. Laissez les verres sécher à l'air libre.
Tirage incorrect de la bière dans le verre	Ouvrez le robinet rapidement et totalement. Vérifiez et définissez la bonne distance pour tenir le verre par rapport au robinet lors du tirage. Une bonne mousse doit être crémeuse et dense, et le col doit mesurer 2 à 3 cm de haut. La bière sans faux col a l'apparence d'une bière plate.
Pas assez de pression	Augmentez la pression si la bière coule trop doucement.
Orifices d'aération défectueux.	Vérifiez tous les joints fréquemment, en particulier les orifices d'aération. Une aération bouchée obstruera le débit d'air ou le CO_2. Vérifiez la source de pression. Contrôlez le réservoir de CO_2. S'il est vide, remplacez-le (suivez la procédure adaptée). Lorsque le baril est branché, et que la pression est correcte, la pression doit toujours rester active jusqu'à ce que le baril soit vide. Si la bière est tirée alors que la pression n'a pas été préalablement appliquée, elle sera sauvage au départ et plate vers la fin.
Système à bière ou refroidisseur trop froids.	Avec un thermomètre précis, contrôlez la température du refroidisseur ou du fût. La température au robinet doit toujours être inférieure d'au moins deux degrés à celle du refroidisseur ou du fût.
Régulateurs de pression lents	Le diaphragme de régulation doit peut-être être remplacé.
Source d'air contaminée.	Les vapeurs grasses de cuisine, pompées dans la bière, causeront une Bière plate.
Mouvement rapide de l'air.	Un ventilateur, ou une extraction d'air, ou un appel d'air dans la pièce où la bière est tirée, peuvent causer la disparition rapide de la mousse. Les ventilateurs ou souffleries doivent être situés de sorte que les mouvements d'air ne soient pas directement dirigés vers l'endroit où la bière est tirée.

BIERE SAUVAGE

Lorsque la bière est tirée, elle n'est que mousse, ou trop de mousse et pas assez de liquide.

Cause	Solutions
Tirage de la bière incorrect dans le verre.	Ouvrez rapidement et complètement le robinet. Vérifiez et définissez la bonne distance pour tenir le verre par rapport au robinet lors du tirage. Une bonne mousse doit avoir une tête crémeuse et dense, et le col doit mesurer 2 à 3 cm de haut.
Développement de levure et autres obstructions dans le robinet.	Nettoyez le bec du robinet à la brosse tous les jours. Démontez toutes les parties internes du robinet au moins une fois par semaine.
Pièces du robinet usées et joint du robinet usé.	Remplacez les joints usés. Si le robinet ne s'ouvre pas totalement, des pièces usées ou le robinet tout entier doivent être remplacés.
Des nœuds, des entailles ou des coudes du serpentin ou des tubes de tirage : obstructions des tubes, près ou derrière le robinet.	Contrôlez et remplacez les tubes noués, entaillés ou tordus du baril au robinet. Examinez les joints de couplage usés derrière le robinet qui peuvent causer une obstruction.
Ecrasement ou bouchage d'un tube.	Conservez tous les tubes métalliques droits du baril au robinet ; ne laissez jamais un conduit se boucher, car cela peut causer une bière sauvage.
Bière trop chaude au robinet ;	La température au robinet doit toujours être d'au moins 2 degrés plus froide que le baril.
Points chauds dans le tube.	Isolez toutes les conduites de bière ; un long déplacement de la bière doit être constamment réfrigéré. L'isolation aide. Mais l'isolation n'est pas la réfrigération. Conservez toutes les conduites de bière à distance des conduites d'eau chaude, d'air chaud et de vapeur. Un conduit de vapeur froide en été est un conduit de vapeur chaude en hiver.
Refroidisseur ou Distributeur direct trop chauds.	Ne fermez jamais la réfrigération – jour ou nuit.
Aucun espace de stockage froid pour livrer la bière ; la bière est livrée chaude dans le baril.	Les systèmes à tirage direct, doivent être correctement équilibrés pour appliquer la pression requise lorsque la température à laquelle les barils sont exposés est la plus chaude. Un robinet de contrôle de bière peut être utilisé pour équilibrer le système.
Trop de pression d'air	Vérifiez la source de pression. Réglez la pression pour que le système soit correctement équilibré. Pour un débit correct de bière, remplissez un verre de 30 cl en 4 secondes à la température appropriée.
Excès de CO_2.	Réglez la pression aussi bas que possible, lorsque vous utilisez du CO_2. Cependant, souvenez-vous que la pression appliquée doit être légèrement supérieure à la pression interne de la bière (ne pas appliquer plus de 8 kg). Plus la bière est froide et plus la pression de CO_2 appliquée est importante, plus rapide est l'absorption du CO_2 par la bière. Cette surgazéification de la bière cause une Bière Sauvage.
Pas assez de pression **Pas de pression**	Contrôlez les orifices d'aération défectueux (voir Bière plate) Allumez toujours la pression avant de tirer de la bière.
Vieille bière	Faites tourner le stock. La bière la plus ancienne doit être tirée la première; si la bière est restée dans une température d'environ 45° pendant une période prolongée, elle peut avoir débuté une seconde fermentation. Stockez la bière à 40° toute l'année.

BIERE SANS GOUT

Souvent un goût amer, parfois très déplaisant.

Les conduites de bière doivent être rincées après chaque baril. Conservez des conditions fraîches, propres et saines autour de l'appareil. La fumée, les odeurs de cuisine, les insecticides et des désinfectants altèreront le goût de la bière, la rendant désagréable. Ces conditions décrites ci-dessous peuvent provenir d'une source d'air du local où est placée l'armoire

.

Causes	Solutions
Conduite d'air contaminée. Orifices d'aération défectueux.	Les tubes d'aérations, les conduits et orifices d'aération doivent être contrôlés, et si contaminés, remplacés. Les aérations doivent être maintenues propres
Le tube absorbera et conservera les odeurs.	Le tube en caoutchouc absorbera et conservera les odeurs. Un tubage en Vinyle agréé est le plus adapté pour l'air, car il n'absorbe pas la moisissure, et n'est pas affecté par les substances grasses.

BIERE AIGRE

Le goût et l'odeur peuvent ressembler à la levure, sentir le moisi.

Causes	Solutions
Conduite d'air contaminée.	Voir bière nuageuse. Voir bière sans goût Voir bière plate
Transport incorrect des barils de bière. Bière livrée dans un camion ouvert, par des conditions de températures estivales élevées, peut être la cause de démarrage d'une seconde fermentation.	Si cela est possible, livrez les barils dans un camion réfrigéré et fermé. Si un camion ouvert est utilisé, couvrez les barils avec une bâche pour les protéger contre la chaleur estivale, et faites circuler l'air chaud. Le camion ne doit jamais être chargé la nuit avant la livraison le matin, sauf si la bière est réfrigérée dans le camion.
Aucune réfrigération, et rotation incorrecte.	La règle est : premier baril entré, premier connecté. La réfrigération doit être maintenue l'hiver et l'été. La bière aigre est générée par une seconde fermentation en dépassant 45 degrés. Les magasins de vente au détail qui ne disposent pas de réfrigération doivent placer les barils dans la glace ou au moins couvrir les barils avec une bâche ou des sacs en toile. La meilleure température pour les barils se situe entre 38° et 40°.

ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE

L'emballage et la plupart des matériaux qui constituent cet appareil sont recyclables. Informez-vous auprès de la mairie de votre commune sur la forme la plus correcte de détruire cet appareil et son emballage s'ils venaient à ne plus être utilisés.

Ce produit est conforme à la Directive UE 2002/96/CEE.

Le symbole de poubelle barrée apposé sur l'appareil indique que ce produit devra être, à la fin de sa vie utile, traité séparément des autres déchets domestiques.

Il devra donc être apporté dans un centre de collecte sélectif pour les appareils électriques et/ou électroniques ou bien, si vous achetez un appareil équivalent, au revendeur de ce nouvel appareil.
L'utilisateur est responsable d'apporter l'appareil en fin de vie aux structures de collecte appropriées. Une collecte sélective et adéquate visant à envoyer l'appareil inutilisé au recyclage, au traitement et à une élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement, sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou bien au magasin où l'appareil a été acheté.

AVERTISSEMENTS

Dans un souci d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons la possibilité de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

Les garanties des produits CLIMADIFF ou CLIMASELECT sont exclusivement énoncées par les distributeurs que nous avons choisis. Aucun élément des présentes ne peut être interprété comme une garantie supplémentaire.

CLIMASELECT ne peut être tenu responsable des erreurs ou des omissions techniques et de rédaction dans les présentes.

Document non contractuel.

We thank you for having purchased this Climaselect device, which we are sure you will be completely satisfied with.

For any information, contact your dealer or our consumer department at 00.33 (0)4.91.91.73.14 or at the following email address : info@climadiff.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Before you use this device for the first time, carefully read this user guide and be sure to keep it handy so you can refer to it if you need to.

Make sure that your electrical installation's voltage and powering rates correspond to the indications on the name / data plate on your beer machine, which must be connected to a system with a certified earthing. Repairs or incorrect connections will lead to dangerous situations.

Have your electrical installation checked by a professional if you are in doubt, and if the power socket is incompatible with the device's, have it replaced only by a qualified professional.

An incorrect earthing connection can cause an electric shock. If the power cord is damaged, have it replaced by the after-sales department authorized for this product.

To avoid any risk, do not use the device if the power cord is damaged. Do not replace yourself the power cord if it is damaged. Contact your dealer, an approved centre or a professional repairman.

It is not recommended to use adapters and/or extension cords. If these elements should prove to be indispensable, use only adapters and extension cords which conforming to the safety standards in force. Make sure that you do not exceed the power limit indicated on the adapter.

To avoid any risk of fire, electric shock or injury, do not immerse the power cord, the plug or the device in water or any other liquid.

This device must not be connected to a time switch or any other external control device (remote control or other).

Do not connect the device to the power socket if the surface where it is installed is wet.

Do not manipulate the device with wet hands or feet.

If your device is damaged (major shock) or has suffered from any kind of incident (overvoltage due to lightning, flooding, fire), this may proof dangerous. Disconnect the power plug and have the device checked by an approved professional repairman.

To avoid any risks, do not use a defective device.

Always use original manufacturer spare parts.

Make sure that children do not play with this device. Abandoned devices are always dangerous, even if they "are only left for a few days in the garage".

Keep the device away from any heat source (hot plate, oven) and do not expose it directly to sunlight.

Place the device close to a power socket to avoid having the power cord laying in the way and getting caught.

Do not let the cord dangle from a table or come in contact with sharp or hot parts.

For better protection, it is recommended to install a residual current device (RCD) with an operational residual current which does not exceed 30mA. Consult a qualified installer. This device is exclusively reserved for household usage. Any other usage is considered inappropriate and dangerous.

This device is designed to be used in household and analogous applications, such as in kitchen corners reserved for personnel in stores, offices and other professional environments, farms, utilization by customers in hotels, motels and other residential environments or rented room environments.

The manufacturer or the dealer shall not be held responsible for damages or injuries incurred due to inappropriate, erroneous or bad usage, or due to repairs made by unqualified personnel.

Place the device on a dry, smooth, stable surface which is able to support the weight of the device and its keg.

Do not pull on the power cord to disconnect it from the wall socket. Grasp the plug and pull it out.

Do not let children play with the device.

Packaging elements (plastic, polystyrene bags, etc.) must be kept away from children because they can be a risk.

Never leave the device unattended within the reach of children or disabled persons. This device is not designed to be used by people (especially children) with reduced physical, sensory or intellectual capacities, or by people lacking experience or knowledge unless they are watched or have received instructions on how to use the device by a person responsible for their safety.

Do not leave the device switched on because it can be a source of danger.

Disconnect the device before performing any servicing or cleaning operation.

Do not expose this device to bad weather conditions (rain, snow, frost, etc.) or to sunshine.

Do not touch the device's hot parts. Always grasp it by the handle.

Prevent the power cord from touching the device's hot parts.

Do not move the device with the keg inside.

Never immerse the device or the power cable in water or in any other liquid.

Do not insert objects through the air gratings.

Never place the beer keg in a freezer. The beer would lose its properties and the keg might explode.

The CO_2 cartridges contain compressed gas. Never pierce, press or modify the cartridge.

Make sure to keep the CO_2 cartridges away from any heat source in a dry, cool place.

Do not let children play with the CO_2 cartridges.

Use this device at an ambient temperature between +18°C and + 26°C and do not exceed + 30°C.

The beer machine does not allow gasifying drinks by adding carbon dioxide : the CO_2 is used exclusively to generate the overpressure needed to draw the beer and to maintain the gasification already present in the beer.
Use only the gas cartridges provided for this device.

To avoid getting injuried, do not try to remove the adapter for a 16 gramme CO_2 cartridge as long as the cartridge is not empty.

Each time before using the device, be sure to clean it following the instructions given in the chapter "Dismounting - Cleaning".

Make sure that the device is disconnected before performing any servicing or cleaning operation and, as a general rule, whenever it is not used.

Carefully clean after each utilization all the parts coming in contact with the beverage. If the device is not thoroughly cleaned, for example, in the tubes, all the remaining beer residues can ferment and generate harmful bacterial cultures. They can cause serious pathologies.

Never lift the device by the power cable or the distribution tap ; lift the device holding it at the base.

Never move the device when it is full to avoid overturning it.

Do not cover the device or place anything on it.

Do not insert an object in the ventilation louvers.

If the device is not going to be used for a long time, completely clean it following the procedure described in the chapter "Dismounting - Cleaning". Be sure to cover the device to protect it and store it in a dry place.

The abuse of alcohol is dangerous for your health - to be moderately consumed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS RELATED TO **CO_2CARTRIDGES**

- Use only food $C0_2$ cartridges.
- Harmful when in contact with the skin and by ingestion.
- Do not open the cartridges toward your face or toward animals.
- Do not make the person vomit.
- In case of inhalation, place the victim in the open air.
- Harmful for aquatic organisms ; can lead to long-term harmful effects for the environment.
- After contact with the skin, wash immediately and abundantly with water.
- In case of accident or a sickish feeling, immediately consult a physician.
- When in contact with an acid, releases a higly toxic gas.
- In case of contact with eyes, rinse immediately and abundantly with water, including under the eyelids, for at least 15 minutes. If disorders persist, consult a physician.
- Gas under pressure ; do not throw into fire.
- Keep the cartridges in a clean, dry, cool place.

PRESENTATION OF THE DEVICE

Figure A : front view

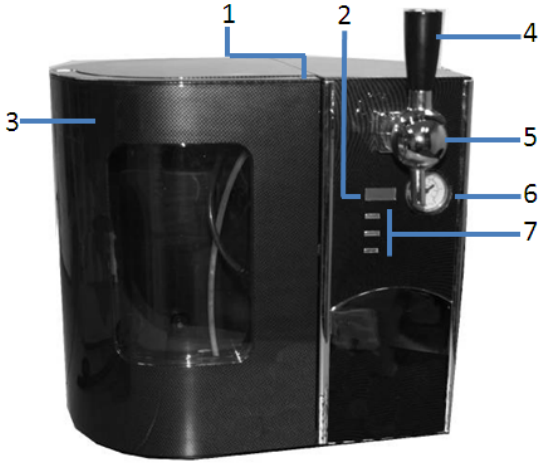


Fig A

1. Door opening button
2. Temperature display
3. Door with window
4. Distribution handle
5. Distribution tap
6. Regulator display window
7. Temperature and light control buttons (top down : increase temperature, decrease temperature, interior lighting)

Figure B : rear view

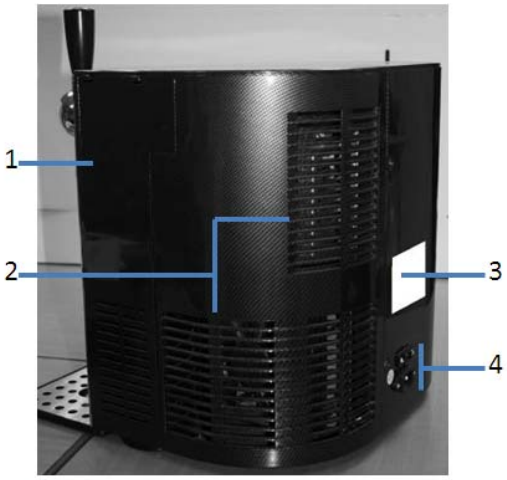


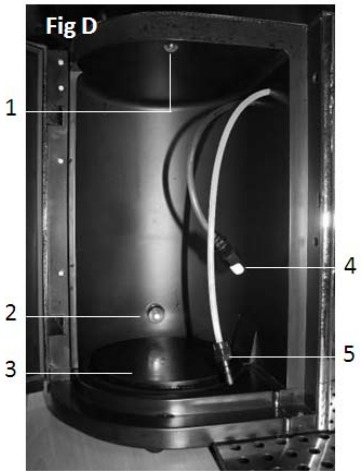
Fig B

1. CO_2 compartment door
2. Ventilation louvers
3. Name/data plate
4. Power sockets

Figure C : rear view 2

1. 12 VDC power socket
2. 220 VAC power socket
3. Name/data plate with electrical schematic diagram

Figure D : The device's interior, cooling compartment.



1. Interior light
2. Temperature probe
3. Cooling base
4. CO_2 connector
5. Beer connector

Figure E : Accessories

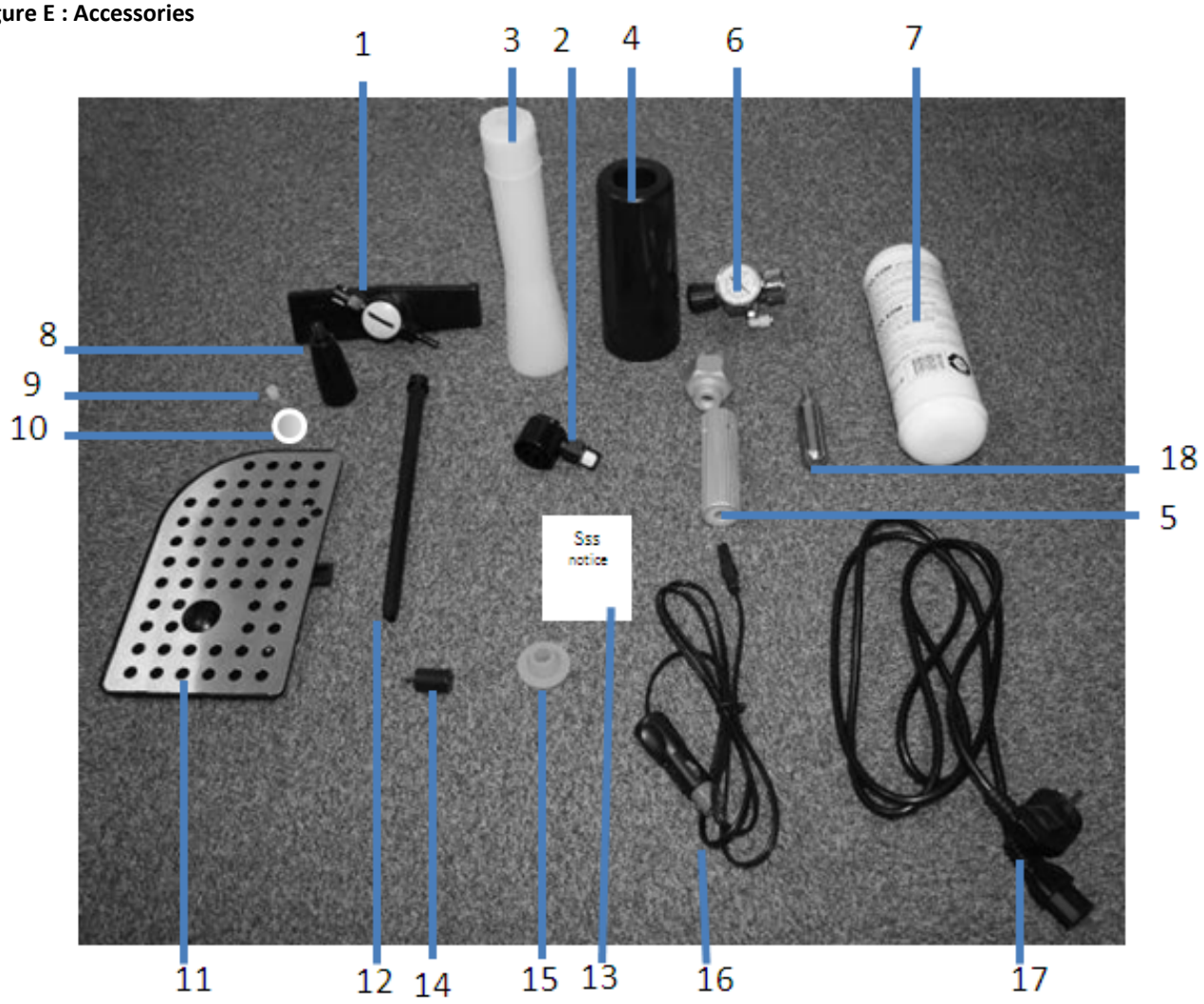


Fig. e

1. Distribution head
2. Adapter for "Heineken®" type beer kegs (version 2.1)
3. Cleaning containers
4. 16 gramme cartridge adapter's support
5. Adapter for 16 gramme CO_2cartridge
6. "XPro" pressure gauge
7. 200 gramme** CO_2 cartridge
8. Distribution handle
9. Piercing rod seal
10. Magnet for distribution handle
11. Glass support
12. Piercing rod
13. User guide
14. Gas emptying tool
15. Universal joint
16. 12 VDC power cable
17. 230 VAC power cable
18. 16 gramme** CO_2 cartridge

*** Optional.*

The following 5 mandatory steps are required to use the beer machine.

1. Cool the beer keg.
2. Follow the indications on the keg to eliminate excess gas.
3. Pierce the keg.
4. Connect the gas and beer tubes.
5. Draw and taste.

Please carefully read the indications given in this user guide !

ASSEMBLY

- Remove the device from its packaging and make sure that no accessory is missing (see **Figure E**). **Do not let children play with the packagings to avoid any injuries or serious damages.**

- Place the device on a stable horizontal support being careful to leave at least 10 cm around each side of the ventilation louvers to allow a good aeration of the device and an optimum cooling.
- Install the glass support by placing it in the notch provided for this purpose (**Figure F**)

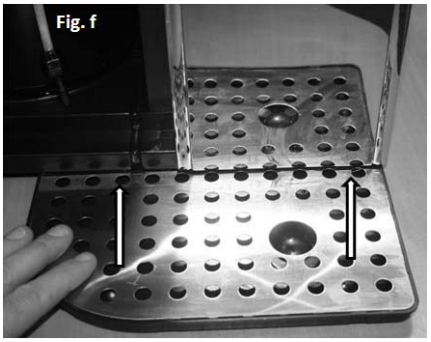


Fig. f

- Fasten the distributor's handle to the distribution tap making sure that both endpieces fit perfectly (turn the handle clockwise **Figure G**)

- Connect the device to 230 VAC or 12 VDC. (cigar lighter adapter supplied). The cooling system then starts running.

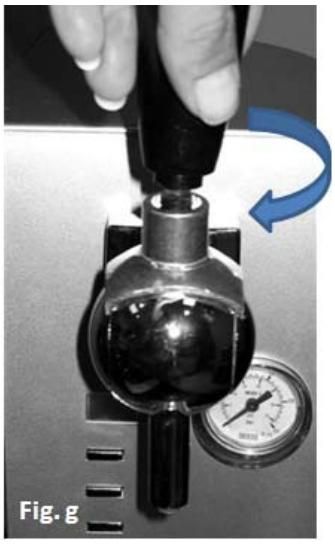


Fig. g

- Assemble the piercing rod (figure **H-1**) and the distribution unit (**Fig H-3)** by screwing the first on the second. Make sure that the transparent joint (**Fig H-2**) is properly installed before screwing (**Fig. I**) ; if not, put it in place. If the assembly is already done, make sure that it is correctly screwed.

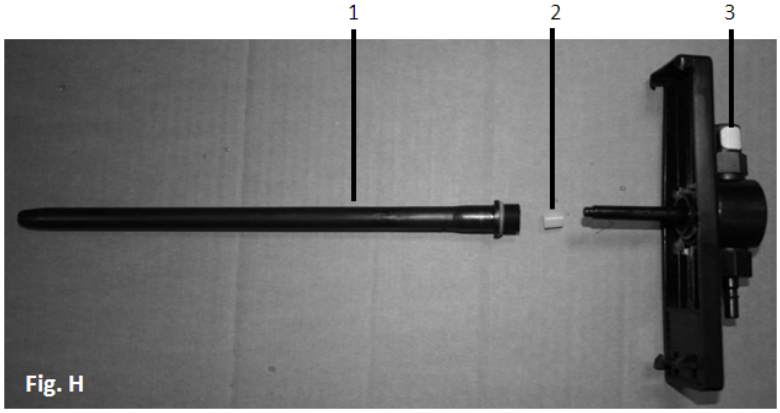


Fig. H

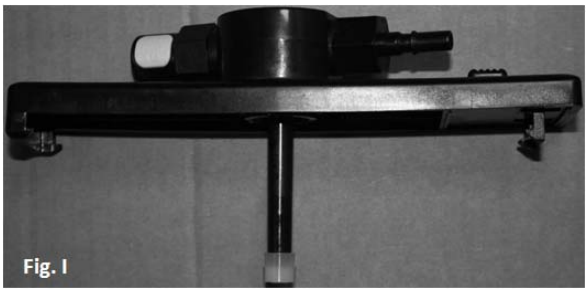


Fig. I

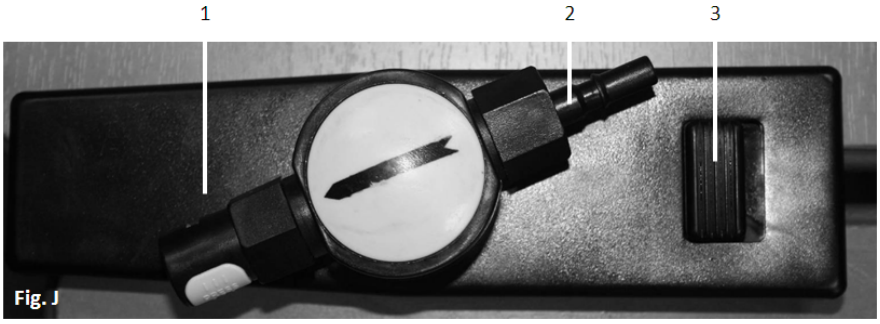


Fig. J

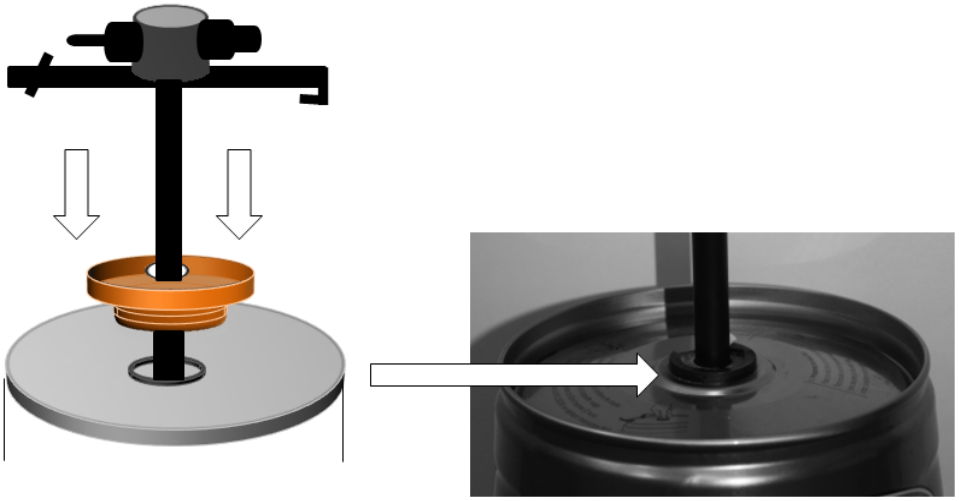
- Detail image of the distribution head (Fig. J) :
    1) Beer outlet connector
    2) CO_2 inlet connector
    3) Closing latch

PREPARATION OF THE KEG

MANDATORY : WHENEVER THE KEG IS REPLACED, COMPLETELY CLEAN THE CIRCUIT. FAILING TO DO THIS OPERATION WILL ALTER THE BEER'S QUALITIES AND THE DEVICE'S PERFORMANCES

IMPORTANT !

MAKE SURE THAT YOU DO NOT FORGET THE SUPPLIED UNIVERSAL JOINT (FIG. E-16) WHEN YOU INSERT THE PIERCING ROD (FIG. E-13) IN THE KEG. IT IS NOT TO BE SCREWED, BUT IS INSERTED BY PRESSURE IN THE KEG HOLE. THIS WILL ENSURE A PERFECT TIGHTNESS, A GOOD CONSERVATION OF THE BEER AND ALSO PREVENT ANY LEAK OF CO2



This device is designed to receive most 5-litre kegs, including kegs with an integrated gas cartridge (type Heineken®).

This device allows cooling a 5-litre keg from 25°C to 5°C in 9 hours.

You can also put it in the refrigerator for 6 to 12 hours before placing it in the device for you to use it as soon as it is connected.

To avoid an excess amount of foam and obtain a perfect drawing, the beer should always be cooled to a minimum temperature of 6°C.

IMPORTANT, WARNING ! Never cool beer kegs in the freezer. The contents can freeze and damage the keg, the beer would lose its quality and the keg could explode.

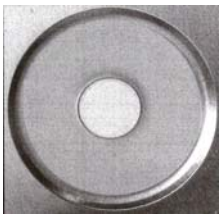
Depending on the type of keg you have bought, you should equip yourself with cutting nippers (not supplied) and **, if necessary, with the orange universal joint** (**Fig e-16**) delivered with your device. Be sure to check that our keg's cover is not bumped to guarantee its utilization in your device.

In any case, follow the indications concerning the internal pressure marked on each beer keg.

IMPORTANT !

Before piercing the plug located on top of the keg, always follow the indications marked on the keg to eliminate excess gas and let it rest for a sufficiently long time to avoid a release of foam through the ventilation hole.

a) Keg with a rubber plug :



This type of plug allows you to pierce the keg using the piercing rod that you will have previously screwed onto the distribution unit**.**

b) Keg with mixed plug :

With this type of plug, it is necessary before doing anything else to evacuate the air from the keg following the instructions indicated on the keg. Then this part should be removed by pulling strongly on it to expose the second part of the plug which can be pierced like in the first case.

c) Keg with aeration plug :

It is impossible to distinguish an aeration plug from a mixed plug since they are visually identical.
With the aeration plug, proceed like with the mixed plug : open the plug to let the air evacuate and then remove it by pulling abruptly on it.

Then use the cutting nippers as follows :

Place the cutting nippers under the lock ring and cut the plug. A part of the plug will fall into the keg ; this is normal and will not alter the beer's taste.

Then install the universal plug (**Fig e-9**) supplied with your device with the tapered part facing downward.

d) Other types of kegs :

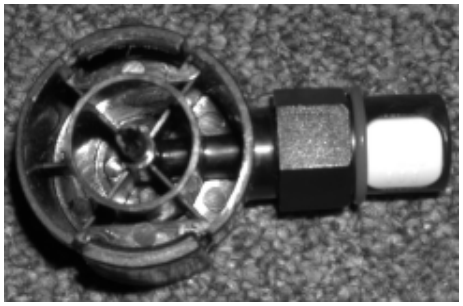
You will have to use cutting nippers as indicated in the previous section. Remove the cover from the plug and then using the cutting nippers cut the aeration plug.

For the last two types of kegs, once the plug is cut, insert the yellow universal plug supplied with your device in the created hole.

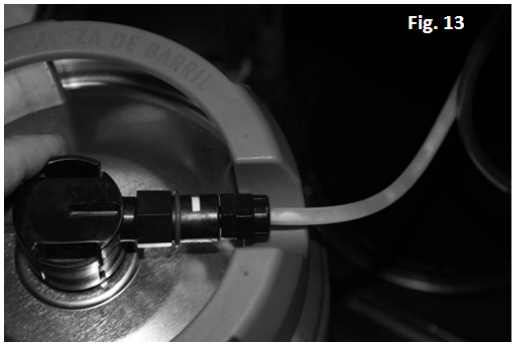
Warning : Please let the beer rest before piercing the plug to avoid splashings.

When the keg is empty, recover the universal plug (**Fig e-9**) and clean it with a dish cleaning product. Carefully rinse it. It may then be used for another keg.

e) Adapter for kegs type **Heineken® (version 2.1 - Fig e-3 and below) :**



- Connect the beer outlet tube to the adapter (**Figure 13**)



- Place the adapter directly on the keg by pressing on the sides (**Fig. 12**)

- Put the keg in the cooling compartment making sure that the beer outlet tube is not folded.

WARNING : Do not connect the gas cartridge when using this type of keg.

f) Piercing rod :

Before pushing the piercing rod into the keg, hold it under the tap to wet it before piercing.

Hold the rod vertically and push it energetically into the keg (**Fig I**)
Then fasten the distribution head to the keg by pulling the closing latch (**Fig j-3**) outward and then release it. You should hear a "release" sound, ensuring you that the distribution head is correctly fastened to the keg.

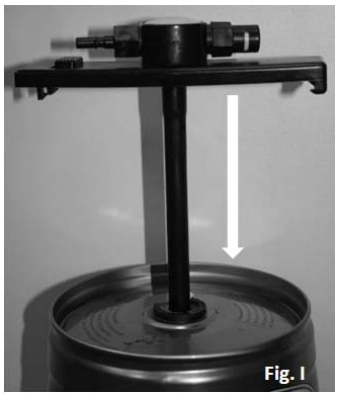


Fig. I

You have 28 days to consume the beer contained in the keg after the keg is pierced, provided that it is always kept refrigerated and that the pressure is maintained inside to prevent the beer from going stale.

INSTALLING THE KEG

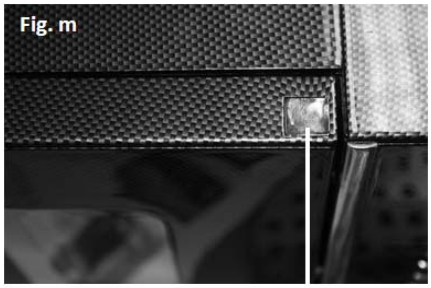


Fig. m

1

- Open the door by pressing the unlock button located in the upper right corner of the door (**Fig. m-1**)
- Connect the tubes : the female socket on the distribution head corresponds to the beer outlet connector and the male plug to the CO^2 connector (**Fig. m2 and 3**)

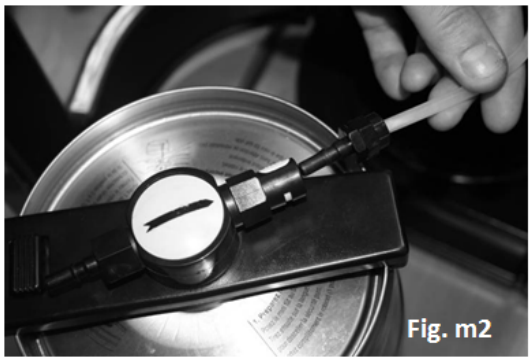


Fig. m2

Fig. m3

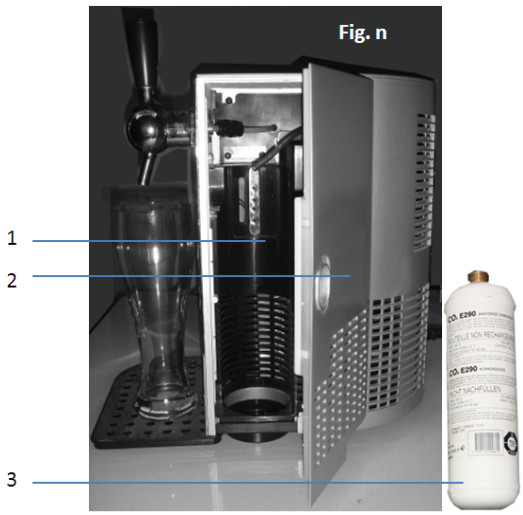
- Place the keg on the cooling base (**Fig d-3**)
- Be careful to avoid twisting the tubes. Otherwise, the beer will not be able to flow out. If necessary, turn the keg so that the tubes are not folded.
- Close the door.

INSTALLING THE GAS CARTRIDGE

WARNING, IMPORTANT ! While connecting the CO^2, a small leak can occur at the bottle (this is normal). Move the CO^2 bottle away from your face. Make sure before connecting the bottle that the regulator valve is closed. (To close it, turn it counterclockwise).

1. 200 g cartridges

- Open the compartment located on the right side of your beer machine where the gas cartridge is installed.
- **Fig. n** :



1. CO_2 cartridge compartment
2. Compartment's door
3. 200 g CO_2 cartridge

- **MAKE SURE THAT THE PRESSURE GAUGE REGULATOR IS IN THE CLOSED POSITION.** To do this, fully turn it counterclockwise (on the regulator's tap, the – sign indicates the closing direction and the + sign the opening direction).
- Fully screw the gas cartridge on the regulator (you will shortly hear gas escaping from the regulator ; this is normal ; do not stop screwing ; this indicates that the cartridge has been correctly plunged in).
- Connect the tube to the regulator's metal endpiece (**Fig.o**) by pushing it fully in. Make sure that the tube is connected. Try to remove it by gently on it. If it does not budge, it is properly connected. To disconnect it, press down on the metal endpiece while pulling up on the tube **Fig. p**).

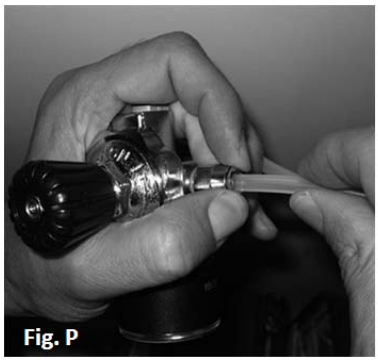


Fig. P

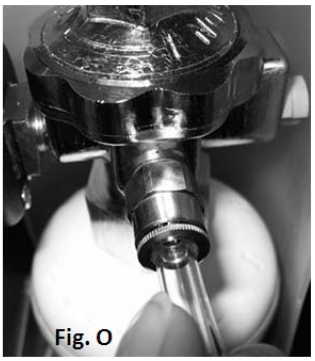
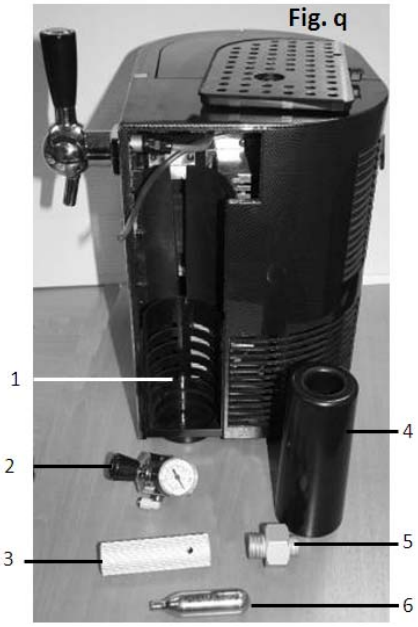


Fig. O

- Place the assembly in the recess provided for this purpose making sure that the regulator's dial is facing toward the window and close the door.

2. 16 g cartridge

- Open the compartment located on the right side of your beer machine where the gas cartridge is located.
- **Fig. q** :



1. CO_2 cartridge compartment
2. Regulator
3. 16 g adapter part 1
4. 16 g adapter's support
5. 16 g adapter part 2
6. 16 g CO_2 cartridge

- **Make sure that the pressure gauge regulator is in the closed position.** To do this, fully screw it counterclockwise (on the regulator's tap the – sign indicates the closing direction and the + sign the opening direction).

- Fasten the adapter part 2 to the regulator (**Fig. r**)

Fig. r

- Insert the 16 g CO^2 cartridge in the long part of the adapter (**Fig. s**)

Fig. s

- Fasten together by screwing both parts of the adapter (**Fig. t**)

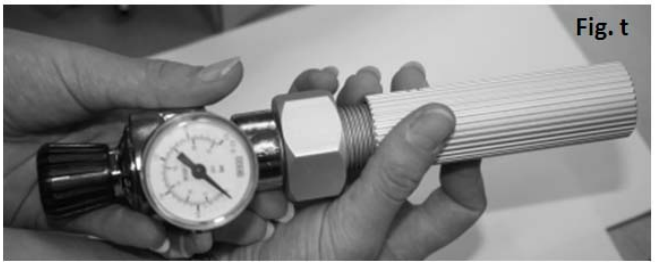


Fig. t

- Connect the CO_2 tube to the regulator by pushing it completely in (to make sure that the tube is correctly connected, try to remove it by pulling gently on it - See **fig. o**).

- Place the adapter's support (**Fig. e-5**) in the CO_2 compartment located on the right side of your beer machine.
- Place the regulator/adapter assembly on the support making sure that the regulator's dial is facing toward the window and close the door.

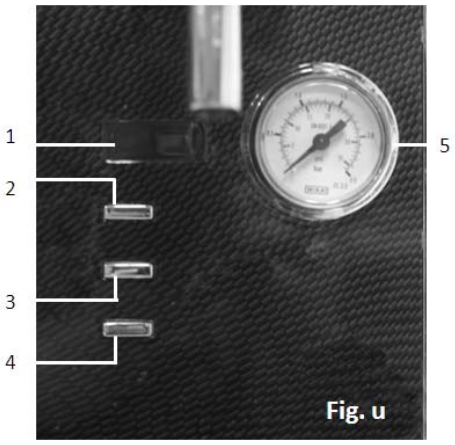
WARNING, DANGER ! Do not unscrew the 16 gramme CO_2 cartridge adapter if the cartridge is not completely empty!

ADJUSTING THE TEMPERATURE

Fig r : Display and adjusting buttons

Depending on the beer that you want to taste, you will have to select the temperature at which the beer should be kept.

You can adjust the temperature from 4°C to 12°C thanks to the temperature selectors ▲ and ▼ (**Fig u2 and 3**) located under the temperature display (**Fig u-1**).



If you want to switch off the display, press and hold the interior light control button for 1 second. To switch it on again, press any button.

ADJUSTING THE GAS PRESSURE

WARNING, IMPORTANT : Open the regulator's tap only after the beer keg is connected.

Type of beer	$C0^2$ content (%)	Pressure required at approximately 5°C
German beers	+/- 0.5	+/- 0.4 to 0.5 bars
French beers	+/- 0.6 to 0.8	+/- 0.8 bars
Very fermented dark beers	+/- 0.6 to 0.8	+/- 0.8 to 1 bar

UTILIZATION

- Always use clean glasses which you rinse with very cold water just before serving. **Impurities hamper the formation of foam in the glass.**
- Open the regulator's tap and adjust to the desired pressure.
- Hold the glass tilted 45° under the distribution tap making sure the endpiece does not come in contact with the glass or with the beer when it reaches this height.
- Pull the distribution tap handle completely toward you while holding the glass tilted. The amount of foam depends on how much the glass is tilted. Straighten the glass gradually as the beer level rises.
- Push the tap handle back when the foam reaches the glass edge ; the beer stops flowing.
- Use only food C02.

When you use a keg for the first time, you should adjust the pressure to the desired value with the regulator, start drawing and then adjust the gas pressure, if necessary. The first two glasses may contain hardly any foam ; don't forget to let the beer rest if you have manipulated the keg.

Regularly check the glass support while drawing. Empty it, if necessary.

IMPORTANT ! For health reasons, make sure that the distribution tap is not plunged in the beer. In addition, beer residues on the distribution tap can hamper the formation of foam.

DISMOUNTING - CLEANING

For health reasons, clean thoroughly after each utilization. If the device is not properly cleaned, beer residues may ferment and generate harmful bacterial cultures.

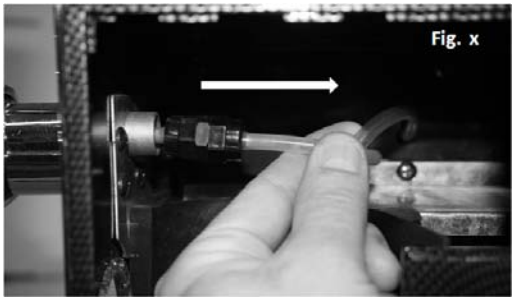
Once the keg is empty, it is recommended to completely clean the device before loading a new keg.

Open the gas cartridge storage compartment and close the pressure gauge (to close it, turn it counterclockwise).

Place a container under the distribution tap and empty by pulling the handle toward you until nothing flows out any more.

Open the keg's compartment door and disconnect the CO_2 tube.

Evacuate the remaining gas by using the supplied tool (**Fig e-16**) as shown in the photo to the right :



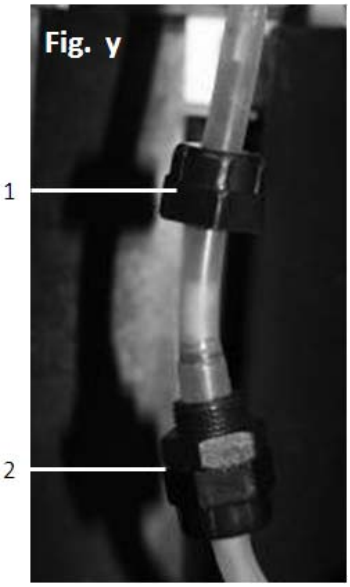
Then disconnect the beer distribution tube.

Unlock the distribution head from the keg by pushing the latch and remove the piercing rod from the keg by pulling it vertically upward.

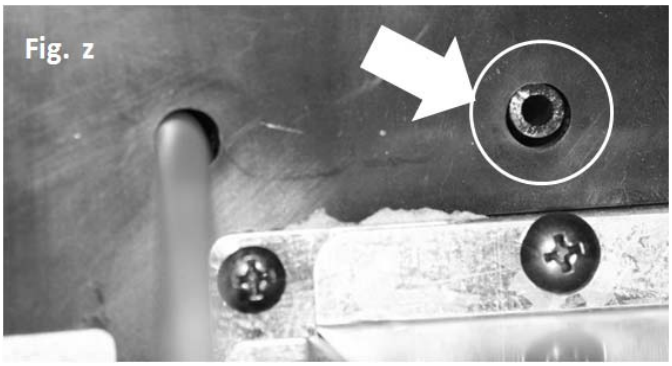
Hold it in position while pulling the tube from the rear (move your hand into the place where the CO_2 cartridge is and grasp the tube (**Fig. x**)

Disconnect the two black plastic endpieces (**Fig. y**) by turning the upper endpiece counterclockwise.

Then pull the tube to release it from the lower connector (**Fig y-2**) and remove the upper connector (Fig. y-1) to release the tube. This tube can then be completely removed. To do this, open the door of the cooling compartment and then pull the tube to extract it.



Then slide the new tube through the hole in the wall between the cooling compartment and the CO_2 compartment (**Fig. z**)



Place the upper connector on the part of the beer outlet tube extending from the wall (**Fig. y-2)**

EXTERNAL PARTS

IMPORTANT : Before performing any cleaning operation, disconnect the power plug and shut off the device.

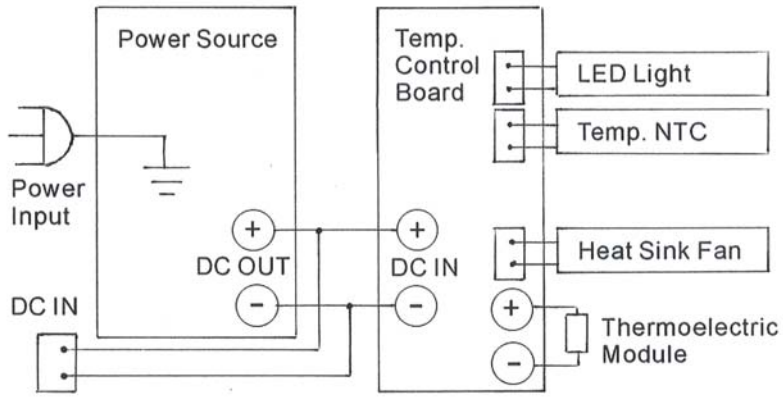
Using a soft moist cloth, clean the external parts. Do not use abrasive materials.

The drip tray can be removed, as well as the cartridge trapdoor cover. Reinstall them when they are completely dry.

STORAGE

When you do not use the device for a long time, remove the power plug and store the power cable in the keg compartment. Store the device in a dry place outside the reach of children.

ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM



The spare parts required to repair this device will be available for a 4-year period after the devices are released on the market.

GUIDE TO RESOLVE A FEW TYPICAL PROBLEMS

You can easily resolve frequent problems and avoid paying for a possible technical intervention. Refer to the table below before undertaking any action.

OPERATING PROBLEMS

PROBLEM	SOLUTION
The device does not work.	The AC or DC adapter is not connected. The circuit breaker has tripped out or a fuse has blown.
The device does not cool enough	Check the programmed temperature. The ambient temperature requires a readjustment of the programmed temperature. The door is opened too often. The door does not close completely. The door seal does not adhere completely. Abnormal voltage.
There are vibrations	Make sure that the device is level.
The light does not work	Device not connected. The circuit breaker has tripped out or a fuse has blown. The light switch is set to "OFF".

GUIDE TO RESOLVE BEER PRESSURE PROBLEMS

BEER CLOUDY

When the beer appears cloudy in the glass and is not clear.

Causes	Solutions
The cooler and/or the beverage tubes are too cold.	Too low temperatures can cause a beer to become cloudy, particularly when the beer remains in a cold coil for an extended period. Make sure that the tubes are meticulously cleaned and then increase the temperature a little.
Air source contaminated. If possible, change the pressure source for a CO_2 gas.	See flat beer.
Aeration holes defective.	Unobstruct the aeration louvers. Check and clean frequently the aeration holes.
General conditions causing cloudy beer.	Refer to the savage beer corrections and the flat beer corrections.

BEER TAIL

Beer is correctly drawn at the beginning of the keg. Beer is flat toward the end of the keg. This happens more when the consumed beer volume is small.

Causes	Solutions
When beer is rapidly drawn, this problem is not frequent.	Make sure to regularly draw a minimum amount of beer.

FOAM AIRY

Causes	Solutions
Large bubbles like soap (sometimes called fish eyes). The foam rapidly disappears.	It is generally a flat beer condition : Flat beer causes and corrections should be followed.

BEER FLAT

The foam layer rapidly disappears : the beer does not have the usual fresh brewery taste.

CAUSE	SOLUTIONS
Greasy glass	Do not wash beer glasses with other glasses which have contained milk or other fatty substances. Lipstick is a greasy substance. Make sure to remove it from the glass. An excess of germicides builds up and leaves a greasy film on the glass, which can cause a flat beer. It is preferable to clean glasses with steam and sterilize them. Meticulously wash the glasses with a good detergent. Do not use soap. Do not dry the glasses. Let the glasses dry in the open air.
Beer drawn incorrectly in the glass	Open the tap completely and rapidly. Check and define the right distance to hold the glass with respect to the tap while drawing. A good foam is creamy and dense, and the head should be 2 to 3 cm high. Beer without foam has the appearance of a flat beer.
Not enough pressure	Increase the pressure if the beer flows too slowly.
Aeration holes defective.	Check all the seals frequently, particularly the aeration holes. A clogged aeration hole will obstruct the flow of air or CO_2. Check the pressure source. Check the CO_2 tank. If it is empty, replace it (following the appropriate procedure). When the keg is connected and the pressure is correct, the pressure must always remain active until the keg is empty. If the beer is drawn although pressure was not applied earlier, it will be savage in the beginning and flat toward the end.
Beer system or cooler too cold.	Using a precise thermometer, check the temperature of the cooler or the keg. The temperature at the tap should always be at least two degrees less than that of the cooler or the keg.
Low pressure regulators	The regulation diaphragm might have to be replaced.
Air source contaminated.	Greasy kitchen vapours pumped into the beer will cause a flat beer.
Air movement rapid.	A fan, or an air extraction, or a draft of air in the room where the beer is drawn can cause the rapid disappearance of the foam. Fans or blowers should be placed so that air movements are not directed directly to the spot where the beer is drawn.

BEER SAVAGE

When the beer is drawn, it is only foam, that is, has too much foam and not enough liquid.

Cause	Solutions
Beer drawn incorrectly in the glass.	Open the tap completely and rapidly. Check and define the right distance to hold the glass with respect to the tap while drawing. A good foam should have a creamy and dense head, and the head should be 2 to 3 cm high.
Yeast growth and other obstructions in the tap.	Clean the tap spout with a brush every day. Dismount all the tap's internal parts at least once a week.
Worn tap parts and worn tap seal.	Replace worn seals. If the tap does not completely open, worn parts or the entire tap should be replaced.
Coil knotsœ, notches, or elbows or drawing tubes : tubes obstructed near or behind the tap.	Check and replace knotted, notched or twisted tubes from the keg to the tap. Examine for worn coupling joints behind the tap which can cause an obstruction.
Crushing or clogging of a tube.	Keep all metal tubes straight from the keg to the tap ; never let a line get clogged, because it can cause a savage beer.
Beer too hot at the tap.	The temperature at the tap should always be at least 2 degrees colder than that of the keg.
Hot points in the tube.	Isolate all the beer lines ; if the beer has to travel a long distance, it should be constantly refrigerated. Insulation helps. But insulation is not refrigeration. Keep all beer lines at a suitable distance from hot water, hot air and steam lines. A cold steam line in summer is a hot steam line in winter.
Cooler or direct distributor too hot.	Never switch off refrigeration – day or night.
No cold storage space to deliver the beer ; beer is delivered hot in the keg.	Direct drawing systems should be correctly balanced to apply the required pressure when the temperature to which the kegs are exposed is the hottest. A beer control valve can be used to balance the system.
Air pressure too high	Check the pressure source. Adjust the pressure so that the system is correctly balanced. For a correct beer flow rate, fill a glass of 30 cl in 4 seconds at the appropriate temperature.
Excess CO_2.	Adjust the pressure as low as possible when you use the CO_2. However, recall that the applied pressure should be slightly higher than the internal pressure of the beer (do not apply more than 8 kg). The colder the beer and the higher the CO_2 pressure applied, the faster the CO_2 will be absorbed by the beer. This over gasification of the beer causes a Savage Beer.
Not enough pressure **No pressure**	Check for defective aeration holes (see flat beer). Always apply pressure before drawing the beer.
Beer old	Rotate the stock. The oldest beer must be the first beer drawn ; if beer is left at a temperature of approximately 45° for an extended period, it may start a second fermentation. Store the beer at 40° all year long.

BEER TASTELESS

Often a bitter taste, sometimes very unpleasant.

Beer lines should be rinsed after each keg. Keep cool, clean, healthy conditions around the device. Smoke, kitchen odours, insecticides and disinfectants will alter the taste of the beer, making it unpleasant. These conditions described below can originate from an air source in the room where the cabinet is located.

.

Causes	Solutions
Air line contaminated. Aeration holes defective.	The aeration tubes, lines and aeration holes should be checked and replaced if contaminated. The aerations must be kept clean.
The tube will absorb and hold the odours.	The rubber tube will absorb and hold the odours. An approved vinyl tubing is the most suitable for air because it does not absorb moulds and is not affected by fatty substances.

BEER SOUR

The taste and the odour can resemble those of yeast - smell musty.

Causes	Solutions
Air line contaminated.	See "beer cloudy". See "beer tasteless". See "beer flat".
Beer kegs incorrectly transported. Beer delivered in an open truck under high summer temperature conditions can be the cause for the start of a second fermentation.	Wherever possible, deliver the kegs in a closed refrigerated truck. If an open truck is used, cover the kegs with a tarpaulin to protect them from the summer heat and make the hot air circulate. The truck should never be loaded the night before the delivery on the following morning except if the beer is refrigerated in the truck.
No refrigeration, and rotation incorrect.	The rule is : the first keg entered is the first connected. Refrigeration must be maintained summer and winter. Sour beer is generated by a second fermentation exceeding 45 degrees. Retail stores which do not have refrigeration should put the kegs in ice or at least cover the kegs with a tarpaulin or put them in burlap bags. The best temperature for the kegs is between 38° and 40°.

ENVIRONMENT AND RECYCLING

The packaging and most of the materials with which this device is constructed can be recycled. Consult your townhall on the most suitable way to destroy this device and its packaging if they can no longer be used.

This product conforms to the EU Directive 2002/96/CEE.

The barred trash container symbol affixed to the device indicates that this product should be treated separately from other household waste at the end of its service life.

Therefore, it should be brought to a selective collection center for electrical and/or electronic devices or, if you purchase an equivalent device, to the retailer of this new device.
The user is responsible for bringing the device at the end of its life to appropriate collection structures. An adequate and selective collection aimed at sending the unused device for recycling, treatment and disposal compatible with the environment contributes to avoiding possible negative effects on the environment, health and favours the recycling of materials that the product is constructed with.

To obtain more detailed information about the available collection systems, contact the local waste elimination service or the store where the device was purchased.

WARNINGS

Committed to the ongoing improvement of our products, we reserve the right to change technical data without notice.

CLIMADIFF or CLIMASELECT products are exclusively guaranteed by the distributors that we have selected. Nothing in this guide may be construed as an additional guarantee.

CLIMASELECT may not be held liable for errors or technical or editing omissions in this guide.

Document not contractually binding.

Wir bedanken uns bei Ihnen für den Kauf dieses CLIMASELECT-Geräts, mit dem Sie sehr zufrieden sein werden.

Für weitere Auskünfte können Sie sich an Ihren Händler, an unseren Verbraucherdienst unter 00.33 (0)4.91.91.73.14 oder an folgende Mailadresse wenden: info@climadiff.com

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der ersten Benutzung dieses Geräts ist diese Gebrauchsanleitung aufmerksam zu lesen. Bitte heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf, damit Sie auch später Einzelheiten nachlesen können.

Überzeugen Sie sich davon, dass Ihre Stromquelle die richtige Voltzahl und Spannung entsprechend den Angaben auf dem Typenschild der Bierzapfanlage aufweist. Die Anlage muss an ein vorschriftsmäßig geerdetes Stromversorgungsnetz angeschlossen werden. Reparaturen oder unsachgemäße Anschlüsse können Gefährdungen verursachen.

Im Zweifelsfall oder wenn die Steckdose nicht mit dem Geräteanschluss kompatibel ist, lassen Sie die Elektroinstallation durch einen Elektriker prüfen. Geräteanschluss nur durch einen qualifizierten Fachmann ersetzen lassen.

Durch die Benutzung einer nicht vorschriftsmäßig ausgeführten Erdung kann ein elektrischer Schlag verursacht werden. Wenn das Zuleitungskabel beschädigt ist, müssen Sie es durch den für dieses Produkt zugelassenen Kundendienst ersetzen lassen.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät nicht benutzen, wenn das Zuleitungskabel beschädigt ist. Ersetzen Sie es nicht selbst. Wenden Sie sich an Ihren Händler, an ein zugelassenes Servicezentrum oder an einen Elektriker.

Von der Benutzung von Adapatern und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten. Wenn unbedingt erforderlich, benutzen Sie nur Adapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Achten Sie darauf, dass die auf dem Adapter angegebene Leistung nicht überschritten wird.

Zur Vermeidung von Brand, Elektroschlag oder Verletzungen dürfen Zuleitungskabel, Stecker oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Dieses Gerät darf nicht an Timer oder andere externe Steuergeräte (Fernbedienung oder ähnliche Geräte) angeschlossen werden.

Strom für das Gerät nicht einschalten, wenn die Aufstellfläche feucht ist.

Hantieren Sie nicht mit feuchten Händen oder Füßen an dem Gerät.

Von dem Gerät kann eine Gefährdung ausgehen, wenn es beschädigt ist (starker Stoß) oder anderweitig beeinträchtigt wurde (Überspannung durch Blitzschlag, Überschwemmung, Brand). Zuleitungskabel abziehen und das Gerät durch eine zugelassene Fachwerkstatt prüfen lassen.

Aus Sicherheitsgründen dürfen Sie das Gerät nicht in defektem Zustand benutzen.

Nur Original-Bauteile vom Hersteller verwenden.

Achten Sie darauf, dass keine Kinder mit dem Gerät spielen. Ausrangierte Geräte stellen immer eine Gefahr dar, auch wenn sie "nur für ein paar Tage in der Garage bleiben".

Das Gerät muss von Wärmequellen (Kochplatten, Ofen) und direkter Sonneneinstrahlung fern gehalten werden.

Stellen Sie das Gerät in der Nähe des Stromanschlusses auf, damit das Zuleitungskabel nicht im Weg ist und heraus gerissen werden kann.

Das Zuleitungskabel nicht vom Tisch herunter hängen lassen und nicht mit schneidenden oder heißen Gegenständen in Berührung kommen lassen.

Zur größeren Sicherheit empfiehlt es sich, eine Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) zu verwenden, deren Bemessungsreststrom 30 mA nicht überschreitet. Fragen Sie einen qualifizierten Installateur. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Eine andersartige Verwendung ist nicht zulässig und gefährlich.

Dieses Gerät ist zur häuslichen Verwendung und zu ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z.B. für Personal-Essecken in Geschäften, Büros und anderen beruflichen Einrichtungen, in landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterbringungseinrichtungen sowie für Zimmer mit Frühstück.

Hersteller und Händler haften nicht für Schäden oder Verletzungen aufgrund von nicht zulässiger, fälschlicher oder nicht korrekter Benutzung oder aufgrund von Reparaturarbeiten durch nicht qualifizierte Personen.

Gerät auf einer trockenen, glatten und stabilen Fläche aufstellen, die für das Gewicht des Geräts einschließlich Bierfass geeignet ist.

Um den Stecker zu ziehen, nicht das Zufuhrkabel fassen, sondern Stecker greifen und daran ziehen.

Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Die Verpackungsteile (Kunststoff-, Polystyrolbeutel usw.) dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen, weil sie eine Gefährdung darstellen können.

Das Gerät nicht unbeaufsichtigt in Reichweite von Kindern oder Behinderten lassen. Es ist nicht zur Benutzung durch Personen (vor allem Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bestimmt oder durch Personen mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen, es sei denn unter Beaufsichtigung oder nach Erhalt von Anweisungen zur Benutzung des Geräts durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Das eingeschaltete Gerät nicht verlassen, weil es eine Gefährdung darstellen kann.

Vor Instandhaltungs- oder Reinigungsmaßnahmen das Gerät vom Netz trennen.

Das Gerät vor Wettereinflüssen schützen (Regen, Schnee, Sonne, Reif…)

Keine heißen Gerätebauteile berühren. Immer am Griff anfassen.

Das Zuleitungskabel darf keine heißen Gerätebauteile berühren.

Das Gerät nicht mit eingesetztem Bierfass bewegen.

Weder Gerät noch Zuleitungskabel dürfen in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.

Keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze stecken.

Das Bierfass nicht den Gefrierschrank legen. Das Bier würde dadurch seine Eigenschaften verlieren und das Fass könnte platzen.

Die CO_2-Kapseln enthalten Druckgas. Kapseln nicht durchstechen, zusammen drücken oder anderweitig verändern.

Die CO_2-Kapseln müssen von Wärmequellen ferngehalten und an einer trockenen und kühlen Stelle aufbewahrt werden.

Kinder nicht mit den CO_2-Kapseln spielen lassen.

Dieses Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen +18 und +26°C benutzen und +30°C nicht überschreiten.

Mit der Bierzapfanlage können keine Getränke durch Hinzufügung von Kohlensäure zum Sprudeln gebracht werden: Das CO_2 dient ausschließlich zur Herstellung des erforderlichen Überdrucks beim Zapfen und zur Beibehaltung des bereits vorhandenen Biergases.
Nur die für dieses Gerät vorgesehenen Gaskapseln benutzen.

Zur Vermeidung von Verletzungen darf nicht versucht werden, den Adapter für die 16-Gramm-CO_2-Kapsel zu entfernen, bevor die Kapsel leer ist.

Vor der Benutzung ist darauf zu achten, dass das Gerät entsprechend der Anleitung im Kapitel "Demontage und Reinigung" gereinigt wird.

Es ist sicher zu stellen, dass das Gerät vor Instandhaltungs- oder Reinigungsmaßnahmen und bei Nichtbenutzung grundsätzlich vom Netzstrom getrennt wird.

Alle Bauteile, die Berührung mit dem Getränk haben, müssen sorgfältig nach jeder Benutzung gereinigt werden. Wenn das Gerät nicht gründlich genug gereinigt wird, können z.B. Bierreste in den Leitungen fermentieren und gefährliche Bakterien entstehen lassen. Hierdurch können schwere Krankheiten verursacht werden.

Gerät nicht am Zuleitungskabel oder am Zapfhahn anheben, sondern zum Anheben am Sockel anfassen.

Gerät in gefülltem Zustand nicht versetzen, damit es nicht kippt.

Gerät nicht abdecken und nichts darauf stellen.

Keine Gegenstände in die Lüftungsschlitze stecken.

Wenn das Gerät länger nicht benutzt werden soll, muss es entsprechend der Anleitung im Kapitel "Demontage und Reinigung" vollständig gereinigt werden. Das Gerät zum Schutz abdecken und an trockener Stelle aufbewahren.

Übermäßiger Alkoholgenuss ist gesundheitsschädigend, trinken Sie maßvoll.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE ZU DEN CO_2 –KAPSELN (KOHLENSÄUREKAPSELN)

- Nur lebensmittelgerechte $C0_2$–Kapseln verwenden.
- Schädlich bei Berührung mit der Haut und bei Verschlucken.
- Kapseln nicht zum Gesicht hin oder in Richtung von Tieren öffnen.
- Nicht zum Erbrechen bringen.
- Bei Einatmen, den Betreffenden an die frische Luft bringen.
- Für Wasserorganismen schädlich, kann in Gewässern längerfristig schädliche Wirkung haben.
- Nach Berührung mit der Haut sofort mit viel Wasser abspülen.
- Bei Unfall oder Unwohlsein sofort einen Arzt aufsuchen.
- Bei Kontakt mit Säure entsteht ein sehr toxisches Gas.
- Bei Berührung mit den Augen: auch unter den Augenlidern sofort mit viel Wasser 15 Minuten lang spülen. Wenn die Beschwerden anhalten, ist ein Arzt aufzusuchen.
- Mit Druck beaufschlagtes Gas, nicht ins Feuer werfen.
- Kapseln an einer sauberen, trockenen und kühlen Stelle aufbewahren.

DARSTELLUNG DES GERÄTS (Fig. = Abbildung)

Abb. A : Vorderseite

1. Türöffnungstaste
2. Temperaturanzeige
3. Tür mit Fenster
4. Zapfhebel
5. Zapfhahn
6. Sichtfenster für Druckregler/Manometer
7. Stelltasten für Temperatur und Licht
   (von oben nach unten: höhere Temperatur, niedrigere Temperatur, Innenbeleuchtung)

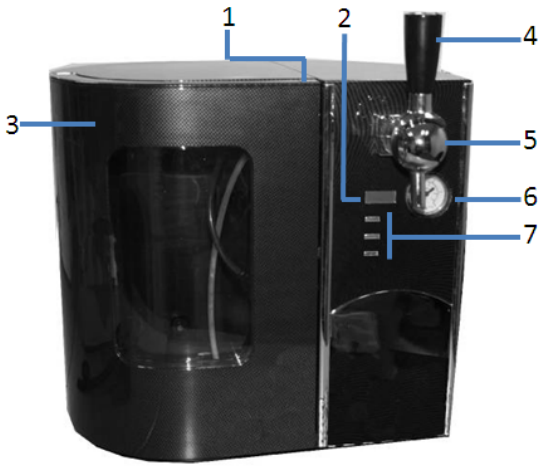


Fig A

Abb. B: Rückseite

1. Tür für CO_2-Fach
2. Lüftungsschlitze
3. Typenschild
4. Stromanschlüsse

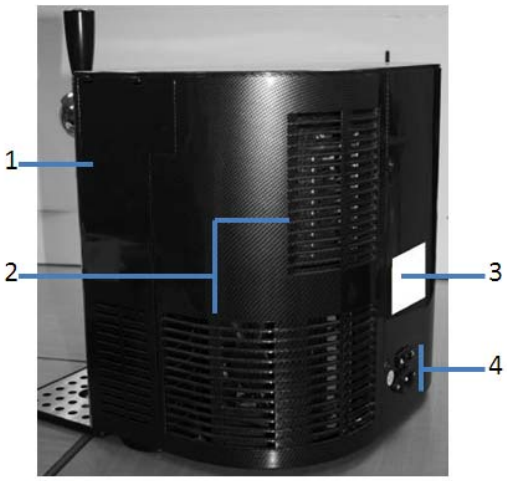


Fig B

Abb. C: Rückseite 2

1. Stromanschluss 12 V Gleichstrom
2. Stromanschluss 220 V Wechselstrom
3. Typenschild mit Schaltplan

Abb. D: das Innere des Geräts, Kühlfach.

1. Innenbeleuchtung
2. Temperatursonde
3. Kühlsockel
4. CO_2-Verbindungsstück
5. Verbindungsstück für Bierleitung

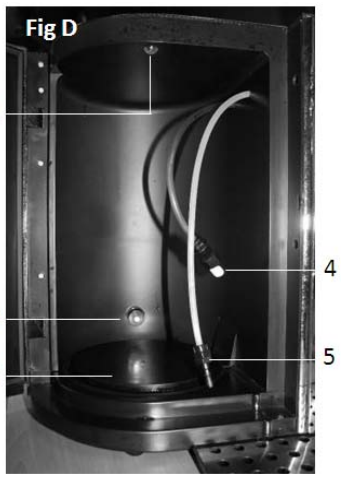


Abb. E: Zubehörteile

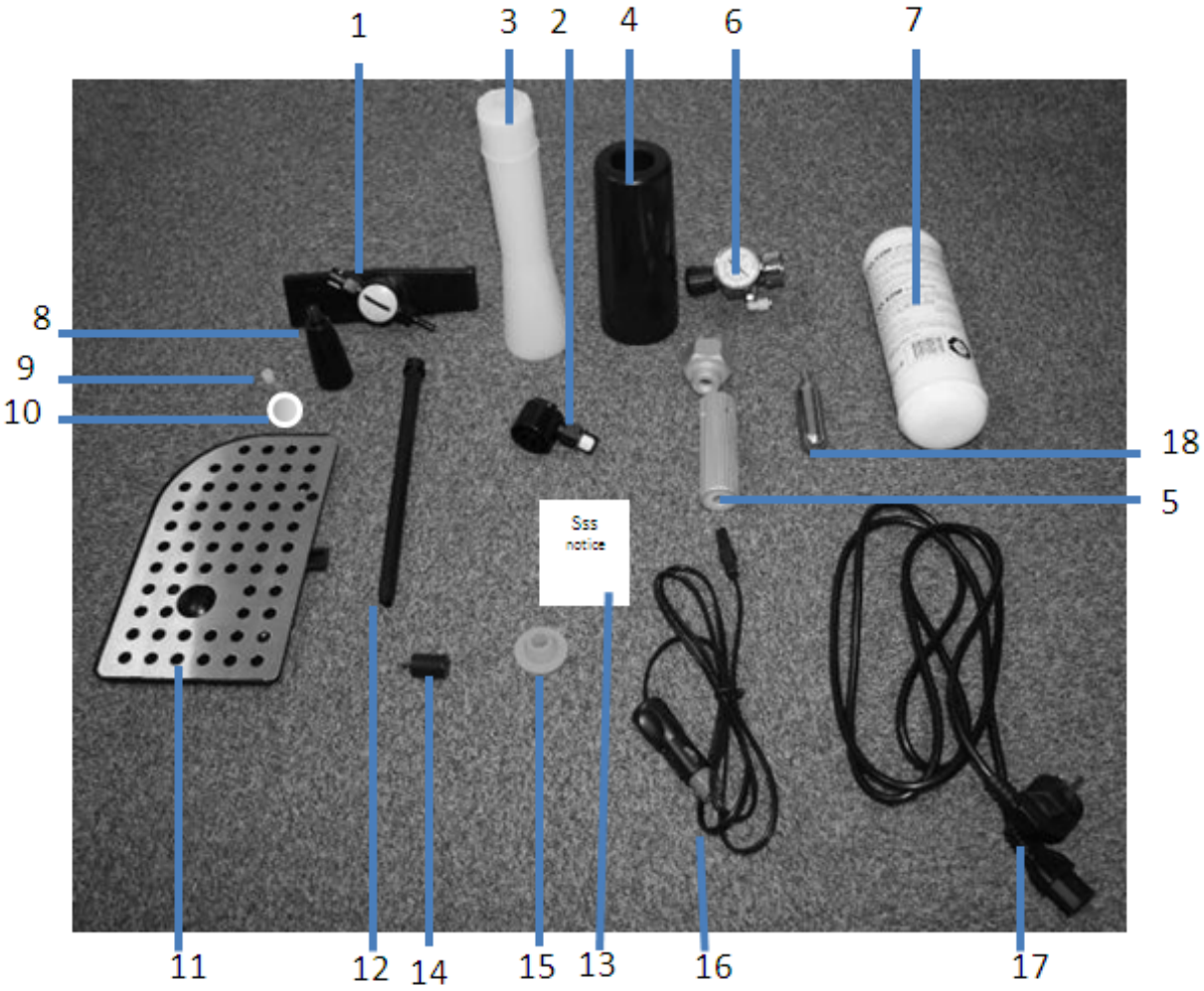


Fig. e

1. Zapfkopf
2. Adapter für "Heineken®"- Bierfässer (Version 2.1)*
3. Reinigungsbehälter
4. Halterung für den Adapter der 16-Gramm-Kapseln
5. Adapter für 16-Gramm-CO_2-Kapsel
6. "XPro"-Druckregler/Manometer
7. 200-Gramm-CO_2-Kapsel**
8. Zapfhebel
9. Dichtung für Stechrohr
10. Magnet für Zapfhebel
11. Abtropfblech
12. Stechrohr
13. Schild für Verwendungsart
14. Werkzeug zum Ablassen überschüssigem Gas
15. Universaldichtung
16. Zuleitungskabel 12 V Gleichstrom
17. Zuleitungskabel 230 V Wechselstrom
18. 16-Gramm-CO_2-Kapsel **

*** als Option.*

Die Benutzung der Bierzapfanlage erfolgt in 5 Schritten.

1. Bierfass kühlen.
2. Angaben auf dem Bierfass zur Entfernung von überschüssigem Gas beachten.
3. Anstich des Bierfasses.
4. Gas- und Bierleitungen anschließen.
5. Bier zapfen und kosten.

Lesen Sie bitte die Angaben in dieser Gebrauchsanleitung sorgfältig!

MONTAGE

- Gerät aus der Verpackung nehmen und prüfen, ob alle Zubehörteile vorhanden sind (siehe **Abb**. **E**). **Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackung spielen, damit keine Gefährdungen oder schwere Schäden entstehen.** Gerät auf einen waagerechten und stabilen Untergrund setzen und darauf achten, dass auf jeder Seite mindestens 10 cm Abstand zu den Lüftungsschlitzen vorhanden sind, damit das Gerät gut belüftet und gekühlt werden kann.

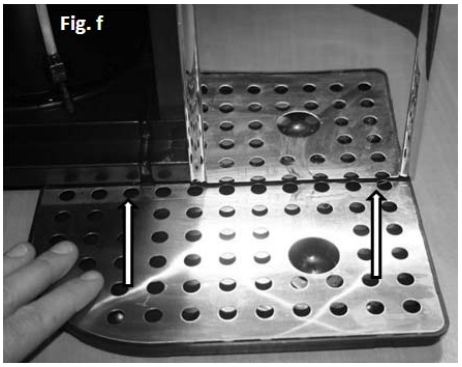


Fig. f

- Abtropfblech/ Auffangschale anbringen und in die hierfür vorgesehene Aussparung montieren. (**Abb. F**)

- Den Zapfhebel auf dem Zapfhahn befestigen und darauf achten, dass die beiden Enden einwandfrei eingepasst sind (Hebel im Uhrzeigersinn drehen **Abb. G**)

- Gerät an 230 V Wechselstrom oder 12 V Gleichstrom anschließen (Zigarettenanzünder-Adapter ist mitgeliefert). Das Kühlsystem schaltet sich jetzt ein.

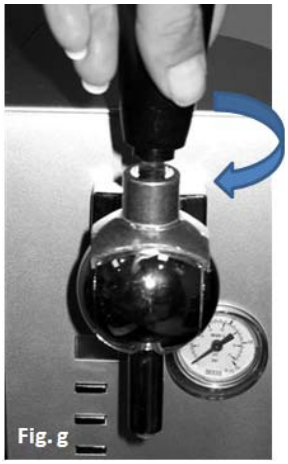


Fig. g

- Das Stechrohr (**Abb. H-1**) an die Zapfgarnitur (**Abb. H-3**) montieren. Prüfen Sie vor dem Zusammenschrauben (**Abb. I**), ob die Transparentdichtung (**Abb.H-2**) vorhanden ist. Andern-falls noch einstecken. Wenn die Verschraubung schon erfolgt ist, prüfen Sie, ob sie korrekt ist.

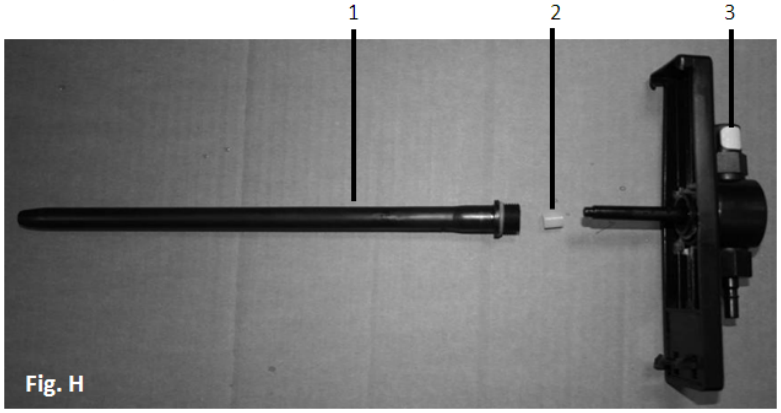
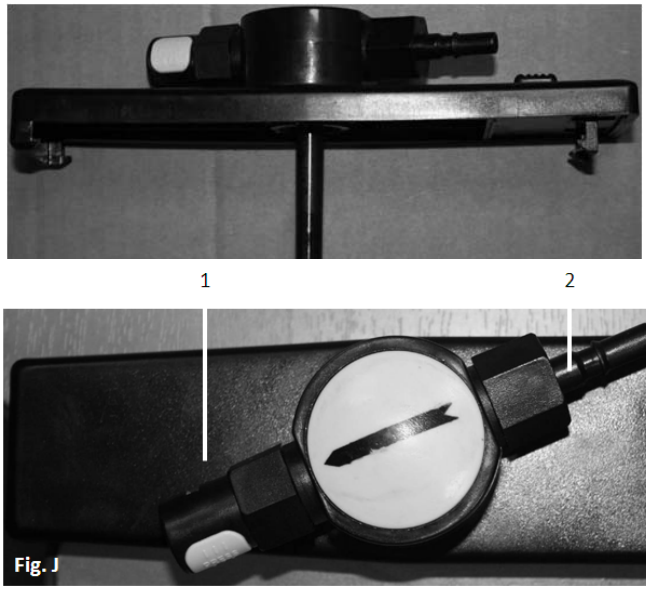


Fig. H



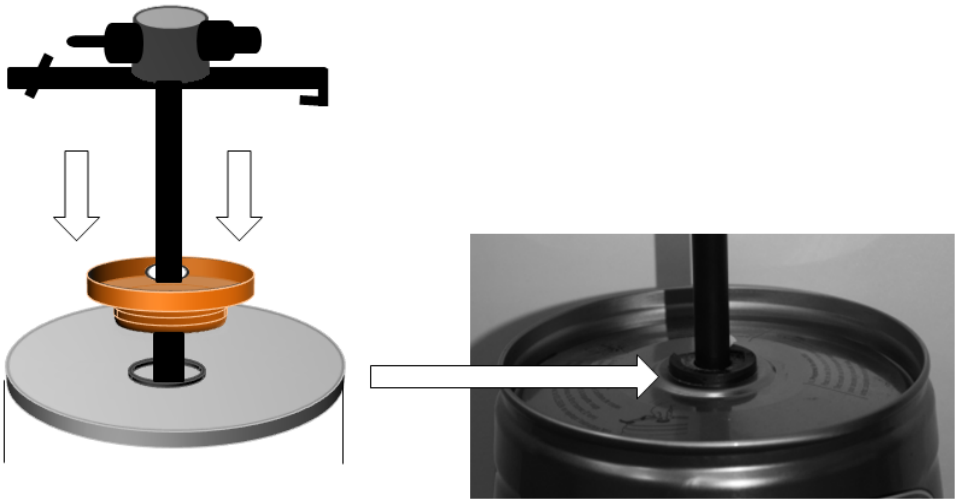
- Detail des Zapfkopfs (Abb. J):
    1) Verbindungsstück für Bier-Austritt
    2) Verbindungsstück für CO_2 -Eingang
    3) Verriegelung

VORBEREITUNG DES BIERFASSES

UNBEDINGT ERFORDERLICH: NACH JEDEM FASSWECHSEL DEN KREISLAUF KOMPLETT REINIGEN. ANDERNFALLS WERDEN BIERQUALITÄT UND LEISTUNGSFÄHIGKEIT DES GERÄTS BEEINTRÄCHTIGT.

WICHTIG!

MITGELIEFERTE UNIVERSALDICHTUNG NICHT VERGESSEN (ABB. E-16), WENN SIE DAS STECHROHR (ABB. E-13) INS FASS STECKEN. ES WIRD NICHT GESCHRAUBT, SONDERN IN DIE FASSÖFFNUNG GEDRÜCKT. DADURCH IST DAS FASS EINWANDFREI DICHT, DAS BIER WIRD GUT KONSERVIERT UND DAS CO2 KANN NICHT ENTWEICHEN.



Mit diesem Gerät können die meisten 5-Liter-Fässer gezapft werden, auch Fässer mit integrierter Gas-Kapsel (Typ Heineken®).

In diesem Gerät kann ein 5-Liter-Fass innerhalb von 9 Stunden von 25 °C auf 5° C gekühlt werden.

Sie können das Fass auch, bevor sie es in das Gerät setzen, 6 bis 12 Stunden lang in den Kühlschrank legen, um sofort nach dem Anschließen des Geräts mit dem Zapfen zu beginnen.

Damit nicht zu viel Schaum entsteht und perfekt gezapft werden kann, muss das Bier immer auf mindestens 6 °C gekühlt werden.

WICHTIG! ACHTUNG! Bierfässer nicht im Gefrierschrank kühlen. Der Inhalt kann gefrieren und das Fass beschädigen. Das Bier würde dann seine Qualität verlieren, und das Fass könnte explodieren.

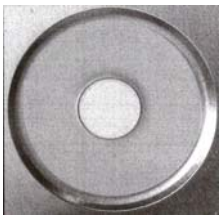
Je nach Art des von Ihnen gekauften Fasses müssen Sie eine Schneidzange (nicht mitgeliefert) bereit halten und **eventuell die orangefarbene Universaldichtung** (Abb. **e-16**) verwenden, die zusammen mit dem Gerät geliefert wird. Denken Sie daran, dass der Fassdeckel nicht verbeult sein darf, damit eine einwandfreie Verwendung in dem Gerät sicher gestellt ist.

Immer die Angaben über den Innendruck beachten, die sich auf jedem Bierfass befinden.

WICHTIG!

Vor Durchstich des Stopfens auf der Fassoberseite müssen die auf dem Fass gemachten Angaben zum Ablassen des überschüssigen Gases beachtet werden, und das Bier muss lange genug ruhen, damit kein Schaum aus dem Lüftungsschlitz austritt.

a) Bierfass mit Kautschukstopfen:

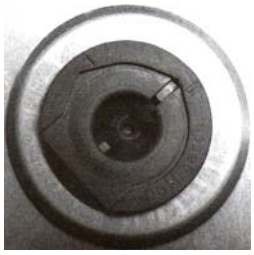


Bei diesem Stopfentyp können Sie das Bierfass mit dem Stechrohr anstechen, das Sie zuvor auf die Zapfgarnitur geschraubt haben.

b) Bierfass mit mehrteiligen Stopfen:

Bei diesem Stopfentyp muss zunächst entsprechend den Angaben auf dem Bierfass Luft abgelassen werden. Dann muss der erste Stopfenteil durch kräftiges Ziehen entfernt werden, bis der zweite Stopfenteil zu sehen ist, der wie im ersten Fall durchstochen werden kann.

c) Bierfass mit Lüftungsstopfen:



Der Lüftungsstopfen ist äußerlich nicht von dem mehrteiligen Stopfen zu unterscheiden, weil diese beiden Typen gleich aussehen.
Bei dem Lüftungsstopfen geht man so vor wie bei dem mehrteiligen Stopfen.
Erstes Stopfenteil öffnen, um Luft entweichen zu lassen, dann den Stopfen durch kräftigen Ruck entfernen.

Danach nehmen Sie eine Schneidzange:

Setzen Sie die Zange unter dem Haltering an und schneiden Sie den Stopfen durch. Ein Teil des Stopfens fällt dabei in das Fass. Das ist normal und verändert den Biergeschmack nicht.

Setzen Sie dann den mitgelieferten Universalstopfen (**Abb. e-9**) mit der konischen Seite nach unten ein.

d) Andere Bierfasstypen:

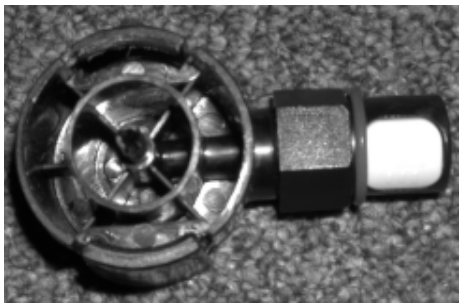
Sie benötigen dazu eine wie in dem vorigen Abschnitt angegebene Schneidzange. Ziehen Sie den Stopfendeckel ab, dann schneiden Sie mit der Schneidzange den Lüftungsstopfen auf.

Bei den zwei letzten Bierfasstypen stecken Sie den mitgelieferten, gelben Universalstopfen in die entstandene Öffnung.

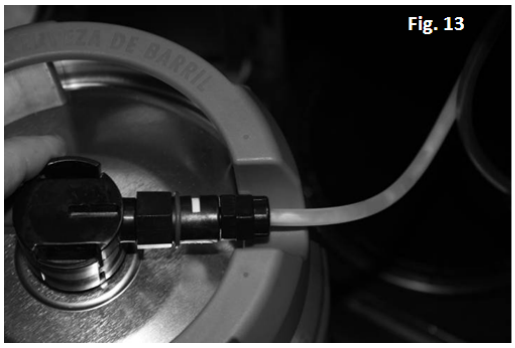
Achtung: Achten Sie darauf, dass das Bier ruhen muss, bevor der Stopfen durchstoßen wird, damit kein Bier herausspritzt.

Wenn das Fass leer ist, nehmen Sie den Universalstopfen (**Abb. e-9**) wieder heraus und reinigen ihn mit Spülmittel. Spülen Sie ihn sorgffältig mit Wasser ab. Er kann danach wieder für ein anderes Fass verwendet werden.

e) Adapter für Fässer Typ **Heineken® (Version 2.1° 6 Abb. e-3 und unten:**



- Schließen Sie die Bierleitung an den Adapter an (**Abbildung 13**)



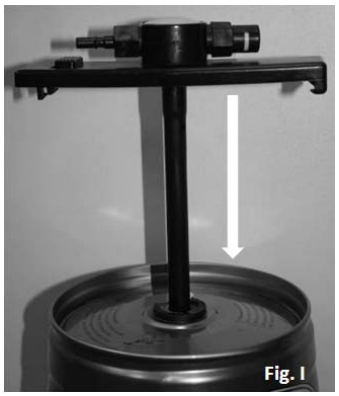
- Setzen Sie den Adapter direkt auf das Fass, indem Sie auf die Seiten drücken (**Abb. 12**)

- Setzen Sie das Bierfass in das Kühlfach. Die Bierleitung darf nicht geknickt sein.

ACHTUNG: Bei Verwendung dieses Fasstyp darf die Gaskapsel nicht angeschlossen werden.

f) Stichrohr:

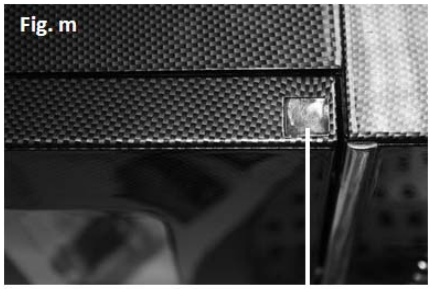
Vor Einsetzen in das Bierfass muss das Stichrohr unter den Wasserkran gehalten werden, damit es beim Einstechen nass ist.



Stichrohr senkrecht halten und kräftig in das Bierfass einstechen (**Abb. I**). Dann den Zapfkopf auf dem Bierfass befestigen, indem Sie die Verriegelung (**Abb**. **g j-3**) nach außen ziehen und dann los lassen. Sie müssen ein Klicken hören, mit dem die korrekte Anbringung auf dem Fass bestätigt wird.

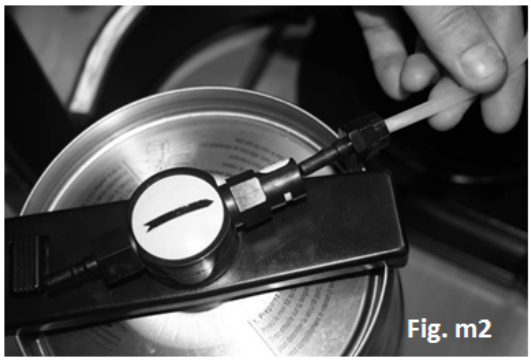
Nach dem Anstich können Sie das Bier 28 Tage lang verbrauchen, vorausgesetzt, es wird ständig gekühlt und der Druck im Fassinneren wird aufrecht erhalten, damit das Bier nicht abgestanden schmeckt.

ANBRINGEN DES BIERFASSES



1

- Öffnen Sie die Tür, indem Sie auf die Entriegelungstaste oben rechts an der Tür drücken. (**Abb. m-1**)
- Leitungen anschließen: Die Steckbuchse am Zapfkopf gehört zu dem Verbindungsstück an der Bierleitung, und der Stecker gehört zu dem CO^2-Verbindungsstück (**Abb**. **m2 und 3**).

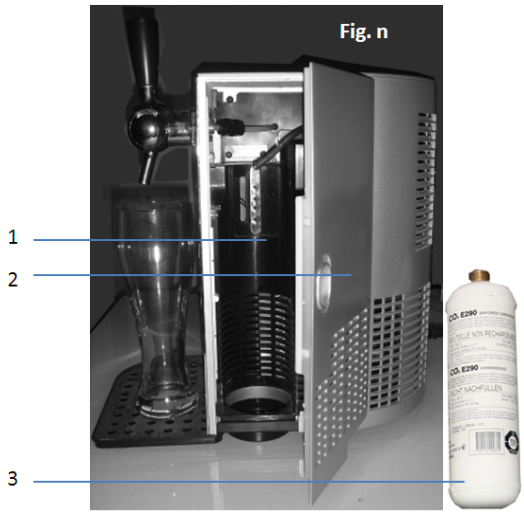


- Bierfass auf den Kühlsockel stellen (**Abb. d-3**)
- Die Leitungen dürfen nicht verdreht werden, weil das Bier dann nicht fließen kann. Gegebenenfalls das Bierfass drehen, damit die Leitungen nicht geknickt sind.
- Tür schließen.

EINSETZEN DER GASKAPSEL

ACHTUNG, WICHTIG! Beim Anschluss der CO^2-Kapsel kann etwas Gas an der Kapsel austreten (das ist normal). Halten Sie die CO^2-Kapsel von Ihrem Gesicht entfernt. Prüfen Sie vor dem Anschließen, dass das Druckregelventil geschlossen ist. (Um es zu schließen, muss es entgegen den Uhrzeigersinn gedreht werden.)

1. 200 g-Kapseln



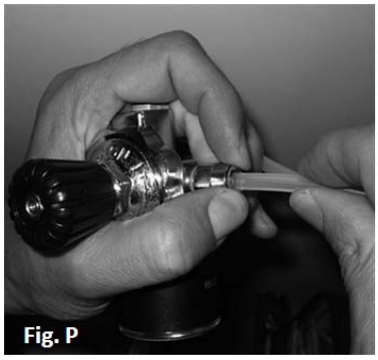
- Öffnen Sie das Fach auf der rechten Seite der Zapfanlage. Hier wird die Gaskapsel eingesetzt.
- **Abb. n** :

    1. Fach für CO_2-Kapsel
    2. Tür für dieses Fach
    3. 200-Gramm-CO_2-Kapsel

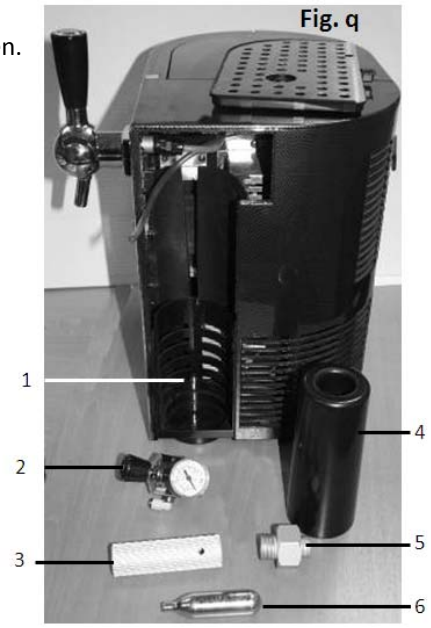
- **PRÜFEN SIE, OB DER DRUCKREGLER DES MANOMETERS GESCHLOSSEN IST.**
  Um den Druckregler zu schließen wird er vollständig entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht (Das "-" Zeichen auf dem Druckregler bedeutet "Schließen" und das " + " Zeichen bedeutet "Öffnen").

- Schrauben Sie die Gaskapsel auf den Druckregler bis ganz nach unten. (Dabei hören Sie, wie Gas aus dem Druckregler strömt. Das ist normal. Hören Sie nicht auf, weiter zu drehen. Das Geräusch bedeutet, dass die Kapsel richtig durchstoßen ist).

- Schließen Sie die Leitung an das Metallende des Druckreglers (**Abb. o**) an, indem Sie die Leitung bis zum Ende einschieben. Achten Sie darauf, dass die Leitung einwandfrei verbunden ist: Versuchen Sie, die Leitung wieder herauszunehmen, indem Sie leicht daran ziehen. Wenn die Verbindung hält, ist sie korrekt ausgeführt. Um die Leitung wieder zu lösen, muss man auf das Metallende drücken und gleichzeitig an der Leitung ziehen. (**Abb. p**).



- Stecken Sie diese Einheit an die dafür vorgesehene Stelle. Achten Sie darauf, dass sich die Manometerskala genau vor dem Fenster befindet. Tür schließen.



2. 16 g-Kapsel

- Öffnen Sie das Fach auf der rechten Seite der Zapfanlage. Hier wird die Gaskapsel eingesetzt.
- **Abb. q** :

    1. Fach für CO_2–Kapsel
    2. Druckregler / Manometer
    3. 16-g-Adapter Teil 1
    4. Halterung für 16-g-Adapter
    5. 16-g-Adapter Teil 2
    6. 16-g-CO_2-Kapsel

- **PRÜFEN SIE, OB DER DRUCKREGLER DES MANOMETERS GESCHLOSSEN IST.** Um den Druckregler zu schließen, wird er vollständig entgegen dem Uhrzeigersinn gedreht (Das "-" Zeichen auf dem Druckregler bedeutet "Schließen" und das " + " Zeichen bedeutet "Öffnen").

- Teil 2 des Adapters an dem Druckregler (**Abb. r**) befestigen.

Fig. r

- 16-g-CO_2-Kapsel in den langen Adapterteil setzen (**Abb. s**)

Fig. s

- Durch Zusammenschrauben der beiden Adapterteile die Einheit befestigen (**Abb. t**)

Fig. t

- CO_2 -Leitung mit dem Druckregler verbinden, bis zum Ende durchschieben (Prüfen Sie ob die Leitung einwandfrei fest sitzt, indem Sie versuchen, die Leitung wieder heraus zubekommen, wenn Sie leicht daran ziehen. - Siehe **Abb. o**).

- Setzen Sie die Adapterhalterung (**Abb. e-5**) in das CO_2 -Fach auf der rechten Seite der Bierzapfanlage.
- Setzen Sie die Einheit aus Druckregler und Adapter auf die Halterung. Darauf achten, dass die Skala des Druckreglers sich genau am Fenster befindet. Tür schließen.

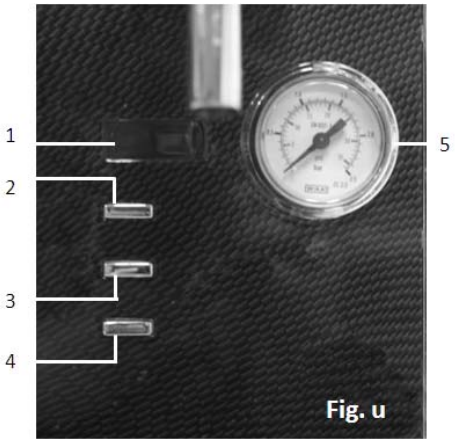
ACHTUNG GEFAHR! Den Adapter der 16-Gramm-CO2-Kapsel nicht aufschrauben, bevor die Kapsel vollständig leer ist!

TEMPÉRATURREGELUNG

Abb. r: Anzeige und Stelltasten

Sie müssen die Dauertemperatur für das Bier abhängig von der zu zapfenden Biersorte wählen.

Sie können die Temperatur von 4 bis12 °C regeln. Dazu benutzen Sie die Temperaturstelltasten ▲ und ▼ (**Abb. u2 und 3**) unter der Temperaturanzeige (**Abb. u-1**).



Wenn Sie die Anzeige ausschalten möchten, drücken Sie 1 Sekund lang auf die Taste für Innenbeleuchtung. Durch drücken auf irgend eine andere Taste wird das Licht wieder eingeschaltet.

RÉGELUNG DES GASDRUCKS

ACHTUNG WICHTIG: Öffnen Sie das Druckregelventil nur, nachdem die Verbindung mit dem Bierfass durchgeführt ist.

Bierarten	$C0^2$–Gehalt (%)	erforderlicher Druck bei etwa 5°C
Deutsches Bier	+/- 0.5	+/- 0.4 bis 0.5 bar
Französisches Bier	+/- 0.6 bis 0.8	+/- 0.8 bar
Dunkles, stark fermentiertes Bier	+/- 0.6 bis 0.8	+/- 0.8 bis 1 bar

BENUTZUNG

- Verwenden Sie immer saubere Gläser, die kurz vor dem Servieren mit sehr kaltem Wasser ausgespült werden. **Unreinheiten beeinträchtigen die Schaumbildung im Glas.**
- Öffnen Sie das Druckregelventil und stellen Sie den gewünschten Druck ein.
- Halten Sie das Glas in einem Winkel von 45° unter den Zapfhahn. Achten Sie darauf, dass der Zapfnippel weder das Glas noch das Bier berührt, wenn das Bier hoch eingefüllt ist.
- Ziehen Sie den Zapfhebel vollständig zu Ihnen hin und halten Sie das Glas schräg. Die gute Schaumbildung ist von der Glasneigung abhängig. Richten Sie das Glas nach und nach mit dem ansteigenden Bierfüllstand immer gerader auf.
- Legen Sie den Hebel zurück, wenn der Schaum den Glasrand erreicht hat, dann fließt das Bier nicht mehr.
- Verwenden Sie lediglich lebensmittelgerechtes $C0_2$.

Wenn Sie ein Bierfass zum ersten Mal verwenden, müssen Sie den gewünschten Druck am Druckregler einstellen. Beginnen Sie zu zapfen und berichtigen Sie gegebenenfalls den Gasdruck. In den zwei ersten Gläsern kann zu viel Schaum enthalten sein. Achten Sie darauf, dass das Bier ruhen muss, nachdem Sie das Bierfass bewegt haben.

Kontrollieren Sie das Abtropfblech regelmäßig beim Zapfen. Gegebenenfalls ausleeren.

WICHTIG! Aus Hygienegründen ist darauf zu achten, dass der Zapfhahn nicht in das Bier getaucht wird.

Außerdem können Biereste am Zapfhahn die Schaumbildung beeinträchtigen.

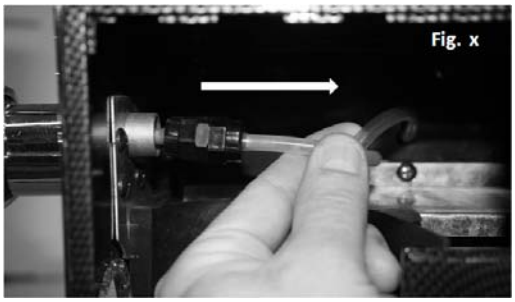
DEMONTAGE UND REINIGUNG

Aus Hygienegründen müssen Sie nach jeder Benutzung eine besonders sorgfältige Reinigung durchführen. Wenn das Gerät nicht richtig gereinigt wird, können Bierreste fermentieren und gefährliche Bakterien entstehen lassen.
Wenn das Fass leer ist, sollte die Zapfanlage vor dem Anschließen eines neuen Fasses vollständig gereinigt werden. Öffnen Sie das Fach, in das die Gaskapsel eingesetzt wird und schließen Sie das Druckregelventil (zum Schließen entgegen der Uhrzeigerrichtung drehen).

Stellen Sie einen Behälter unter den Zapfhahn und leeren Sie das Fass, indem Sie den Hebel zu sich ziehen, bis kein Bier mehr fließt.

Tür zum Fass öffnen und CO_2-Leitung trennen.

Lassen Sie das restliche Gas mit Hilfe des mitgelieferten Werkzeugs (**Abb. e-16**) entweichen, siehe neben stehendes Foto:



Dann entfernen Sie die Bierleitung.

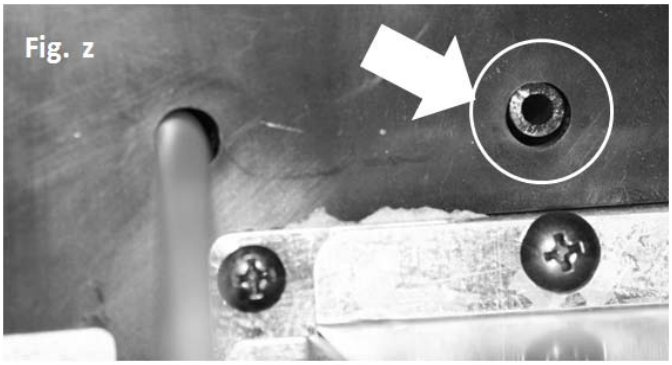
Lösen Sie den Riegel am Zapfkopf des Fasses und ziehen Sie das Stichrohr senkrecht nach oben aus dem Fass.

Stichrohr in Position halten und von hinten an der Leitung ziehen (legen Sie am besten die Hand an die Stelle für die CO_2 -Kapsel und nehmen Sie dann die Leitung in die Hand. (**Abb. x**)

Die beiden schwarzen Kunststoffendstücke (**Abb. y**) durch Drehen des oberen Endstücks entgegen dem Uhrzeigersinn lösen.

Dann an der Leitung ziehen, um sie von dem Unteren Verbindungsstück zu lösen (**Abb. y-2**), danach das untere Verbindungsstück (Abb. y-1) abnehmen, um die Leitung frei zu legen. Die Leitung kann jetzt vollständig entfernt werden. Hierzu die Tür des Kühlfachs öffnen und die Leitung herausziehen.

Jetzt die neue Leitung durch das Loch in der Trennwand zwischen dem Kühlfach und dem CO_2 -Fach schieben (**Abb. z**).



Stecken Sie das obere Verbindungsstück an das Leitungsstück der Bierleitung, das aus der Trennwand herausragt. (**Abb. y-2)**

ÄUSSERE GERÄTETEILE

WICHTIG: Vor der Reinigung Stromstecker ziehen und Gerät ausschalten.

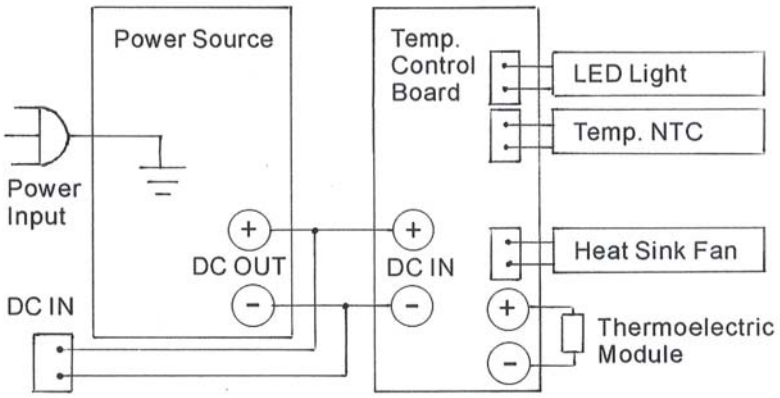
Die Äußeren Geräteteile mit einem weichen und feuchten Tuch reinigen. Kein Scheuermittel verwenden.

Das Abtropfblech und der Deckel am Fach für die CO_2-Kapsel können abgenommen werden. Wenn diese Bauteile vollständig getrocknet sind, können sie wieder eingebaut werden.

AUFBEWAHRUNG

Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren das Zuleitungskabel in der für das Bierfass vorgesehenen Kammer auf. Das Gerät trocken aufbewahren. Nicht in die Hände von Kindern gelangen lassen.

SCHALTPLAN



Die zur Reparatur dieses Geräts erforderlichen Bauteile sind noch 4 Jahre nach dem ersten Inverkehrbringen der Geräte verfügbar.

BEHEBUNG VON STÖRUNGEN

Häufig auftretende Schwierigkeiten können Sie leicht selbst beheben und damit eventuelle Reparaturkosten sparen. Sehen Sie in der folgenden Tabelle nach, bevor Sie etwas unternehmen.

PROBLEME BEIM BETRIEB DES GERÄTS

PROBLEM	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht	Gleichstrom- oder Wechselstromadapter nicht verbunden. Sicherungsschalter heraus gesprungen oder Sicherung durchgebrannt.
Das Gerät kühlt nicht genug	Programmtemperatur prüfen. Aufgrund der Umgebungstemperatur muss die Programmtemperatur geändert werden. Die Tür wird zu häufig geöffnet. Die Tür schließt nicht vollständig. Die Türdichtung liegt nicht vollständig auf. Unregelmäßige Spannung.
Es entstehen Vibrationen	Prüfen, ob das Gerät gerade steht.
Das Licht funktioniert nicht	Gerät hat keinen Strom Sicherungsschalter heraus gesprungen oder Sicherung durchgebrannt Lichtschalter steht auf "OFF"

BEHEBUNG VON STÖRUNGEN BEIM FASSBIER

TRÜBES BIER

Das Bier im Glas hat Schlieren und ist nicht klar.

Ursachen	Lösungen
Die Kühlanlage und/oder die Bierleitungen kühlen zu stark.	Zu niedrige Temperaturen können die Ursache für Schlieren oder Trübungen im Bier sein, vor allem, wenn das Bier über längere Zeit in einer kalten Kühlschlange steht. Vergewissern Sie sich, die Leitungen sorgfältig gereinigt sind, dann die Temperatur leicht erhöhen.
Luftquelle verunreinigt. Verwenden Sie möglichst als Druckerzeuger ein CO_2-Gas.	Siehe schales Bier.
Luftschlitze beeinträchtigt	Luftöffnungen frei legen. Luftschlitze häufig prüfen und reinigen.
Grundsätzliche Gründe für trübes Bier	Siehe Ursachen und Störungsbehebung für stark schäumendes und schales Bier

RESTBIER

Zu Beginn kommt gut gezapftes Bier aus dem Fass. Wenn das Fass zur Neige geht, ist das Bier schal.
Das passiert vor allem dann, wenn der Bierverbrauch niedrig ist.

Ursachen	Lösungen
Wenn das Bier schnell gezapt wird, tritt dieses Problem nicht so oft auf.	Zapfen Sie regelmäßig eine minimale Menge Bier.

BLASIGER SCHAUM

Ursachen	Lösungen
Großblasiger Schaum wie Seifenblasen. Der Schaum verschwindet schnell.	Es handelt sich im Allgemeinen um eine Eigenschaft bei schalem Bier: die Ursachen für schales Bier und entsprechende Abhilfe müssen geprüft werden.

SCHALES BIER

Die Schaumschicht verschwindet schnell: Dem Bier fehlt der normale, frische Geschmack von Zapfbier.

URSACHE	LÖSUNGEN
Fettige Gläser	Spülen Sie Biergläser nicht zusammen mit Gläsern, die für Milch oder andere fettige Substanzen verwendet wurden. Auch Lippenstift ist fettig. Entfernen Sie ihn gründlich vom Glas. Es bilden sich zu viele Substanzen, die einen Fettfilm auf dem Glas hinterlassen schales Bier verursachen können. Am besten werden die Gläser unter Dampf gereinigt und sterilisiert. Spülen Sie die Gläser sorgfältig mit einem guten Spülmittel. Keine Seife verwenden. Gläser nicht abtrocknen, sondern an der Luft trocknen lassen.
Das Bier lässt sich schlecht zapfen.	Öfnen Sie den Zapfhahn schnell vollständig. Beachten Sie beim Zapfen den richtigen Abstand zum Zapfhahn. Der Bierschaum muss kremig und dicht und die Krone 2 bis 3 cm hoch sein. Bier ohne Schaum sieht wie schales Bier aus.
Nicht genug Druck	Erhöhen Sie den Druck, wenn das Bier zu langsam fließt.
Lüftungsschlitze beeinträchtigt.	Prüfen Sie die Dichtungen und Lüftungsschlitze häufig. Bei verstopften Lüftungsschlitzen werden der Luftdurchsatz oder das CO_2 behindert. Prüfen Sie den Druckerzeuger. Prüfen Sie die CO_2–Kapsel. Wenn sie leer ist, muss sie ersetzt werden. (Beachten Sie die entsprechende Vorgehensweise). Wenn das Bierfass angeschlossen und der Druck korrekt ist, muss der Druck immer beibehalten werden, bis das Bierfass leer ist. Wenn Bier gezapft wird, nachdem vorher kein Druck vorhanden war, hat es zunächst zuviel Schaum und ist zum Ende hin schal.
Bierzapfsystem oder Kühlanlage zu kalt	Temperatur der Kühlanlage oder des Bierfasses mit einem genauen Thermometer prüfen. Die Zapfhahntemperatur muss immer mindestens zwei Grad weniger als die Temperatur der Kühlanlage oder des Bierfasses betragen.
Druckregler langsam	Die Membran des Druckreglers muss vielleicht ausgetauscht werden.
Luftquelle verunreinigt	Fettige Küchendämpfe, die mit der Luft in das Bier gelangen, verursachen ein schales Bier.
Schnelle Luftbewegung	Ein Ventilator, Luftabzug oder Luftzug in dem Raum, in dem das Bier gezapft wird, können bewirken, dass der Schaum schnell verschwindet. Ventilatoren und Gebläse müssen so angebracht sein, dass die Luftbewegungen nicht direkt auf die Zapfgarnitur gerichtet sind.

BIER SCHÄUMT ZU STARK

Beim Zapfen erscheint nur Schaum oder zu viel Schaum und zu wenig Flüssigkeit.

Ursache	Lösungen
Das Bier wird nicht korrekt in das Glas gezapt.	Öffenen Sie den Zapfhahn schnell und vollständig. Beachten Sie beim Zapfen den richtigen Abstand zum Zapfhahn. Der Bierschaum muss kremig und dicht und die Krone 2 bis 3 cm hoch sein.
Hefebildung und andere Behinderungen im Zapfhahn **Bauteile / Dichtung des Zapfshahns abgenutzt**	Reinigen Sie den Zapfnippel jeden Tag mit einer Bürste. Bauen Sie alle Innenteile des Zapfhahns mindestens einmal pro Woche auseinander. Abgenutzte Dichtungen ersetzen. Wenn sich der Zapfhahn nicht vorsständig öffnen lässt, müssen einzelne Bauteile oder der gesamte Zapfhahn ersetzt werden.
Knoten, Einschnürungen oder Krümmungen an Kühlschlange oder Bierleitung: die Leitungen am Zapfhahn oder dahinter sind nicht frei.	Prüfen und ersetzen Sie verknotete, eingeschnürte oder verdrehte Leitungen vom Fass zum Zapfhahn. Prüfen Sie die Anschlussdichtungen hinter dem Zapfhahn, durch die bei Verschleiss auch eine Behinderung auftreten kann.
Leitung beschädigt oder verstopft	Halten Sie alle Metallleitungen zum Zapfhahn vom Fass gerade. Achten Sie darauf, dass sich keine Leitung verstopft, weil hierdurch zu viel Schaum im Bier entstehen kann.
Bier in der Zapfgarnitur zu warm;	Die Temperatur in der Zapfgarnitur muss mindestens 2 Grad unter der Temperatur im Bierfass aufweisen.
Warme Stellen in der Leitung	Alle Bierleitungen isolieren. Bei einer langen Strecke muss das Bier ständig gekühlt werden. Isolierung hilft. Aber Isolierung reicht zur Kühlung nicht aus. Alle Bierleitungen müssen Abstand zu Warmwasser-, Warmluft- und Dampfleitungen haben. Eine Kaltdampfleitung im Sommer stellt eine Warmdampfleitung im Winter dar.
Kühlanlage oder Direktzapfanlage zu warm	Die Kühlanlage Tag und Nacht geöffnet lassen.
Keine Möglichkteir zur Kühlhaltung: Das Bier wird warm im Fass angeliefert.	Der Druck von Direktzapfsystemen muss gut ausgeglichen sein, damit die erforderliche Druckbeaufschlagung für die Höchsttemperatur, der die Bierfässer ausgesetzt werden, erfolgen kann. Ein entsprechendes Druckausgleichsgerät für Bier kann zum Druckausgleich des Systems verwendet werden.
Luftdruck zu hoch	Prüfen Sie den Druckerzeuger. Regeln Sie den Druck so, dass das System richtig ausgeglichen ist. Für einen korrekten Bierdurchsatz füllen Sie ein 30-cl-Glas bei der geeigneten Biertemperatur in 4 Sekunden.
Zu viel CO_2.	Stellen Sie den Druck so niedrig wie möglich ein, wenn Sie CO_2 verwenden. Denken Sie aber daran, dass der beaufschlagte Druck etwas höher als der Druck im Inneren des Biers sein muss (nicht mit mehr als 8 kg beaufschlagen). Je kühler das Bier ist und je höher der durch das CO_2 verursachte Druck, desto schneller wird das CO_2 durch das Bier absorbiert. Durch diese zu hohe Gasaufnahme wird das Bier zu schaumig.
Nicht genug Druck **Kein Druck**	Prüfen Sie, ob die Lüftungsschlitze beeinträchtigt sind (siehe schales Bier) Immer erst den Druck einschalten, bevor Bier gezapft wird.
Altes Bier	Beachten Sie die richtige Rotation des Lagerbestands. Das älteste Bier muss zuerst gezapt werden. Wenn das Bier über längere Zeit bei einer Temperatur von etwa 45 ° aufbewahrt wird, kann es zu einer erneuten Fermentierung kommen. Lagern Sie das Bier das ganze Jahr über bei 40°.

DAS BIER SCHMECKT NICHT

Häufig ein bitteter, manchmal ein sehr unangenehmer Geschmack.

Nach jedem Fass müssen die Leitungen gespült werden. Halten Sie die Umgebung des Geräts kühl, sauber und hygienisch. Rauch, Küchendünste, Insektenmittel und Desinfektionsmittel beeinträchtigen den Biergeschmack und lassen ihn unangenehm werden. Die genannten Einflüsse auf die Luft können aus dem Bereich stammen, in dem das Gerät aufgestellt ist.

.

Ursachen	Lösungen
Verschmutzte Luftleitung. Lüftungsschlitze defekt.	Luftrohre, Belüftungsleitungen und –öffnungen müssen geprüft und dann ersetzt, werden wenn sie verschmutzt sind. Die Belüftungseinrichtungen müssen sauber gehalten werden.
Die Leitung absorbiert und hält Gerüche.	Kautschukleitungen absorbieren und konservieren Gerüche. Zugelassene Vinylleitungen sind für Luft am besten geeignet, weil sie keine Feuchtigkeit absorbieren und nicht von fettigen Substanzen beeinträchtigt werden.

SAURES BIER

Geschmack und Geruch können hefeartig sein und nach Schimmel riechen.

Ursachen	Lösungen
Verschmutzte Luftleitung	Siehe: Schlieren im Bier Siehe: Das Bier schmeckt nicht Siehe: schales Bier
Der Bierfässer-Transport erfolgt nicht optimal. Wenn Bier in offenem LKW bei hohen Sommertemperaturen geliefert wird, kann dies eine zweite Fermentierung verursachen.	Wenn möglich die Fässer in einem geschlossenen Kühlwagen anliefern. Wenn ein offener LKW benutzt wird, sind die Fässer mit einer Plane abzudecken, um sie gegen Sommerhitze zu schützen, und die warme Luft muss zirkulieren können. Der LKW darf nicht bereits nachts vor der Lieferung am Morgen beladen werden, außer wenn das Bier im LKW gekühlt wird.
Keine Kühlung und unzureichende Rotation des Lagerbestands	Es gilt die Regel: Das zuerst eingetroffene Bierfass wird zuerst angeschlossen. Die Kühlung muss im Winter und im Sommer aufrecht erhalten bleiben. Saures Bier wird durch eine zweite Fermentierung bei über 45 Grad verursacht. Einzelhandelsgeschäfte, die nicht über eine Kühlung verfügen, müssen die Bierfässer in Eis setzen oder mit einer Plane oder Leinensäcken abdecken. Die beste Temperatur für die Fässer liegt zwischen 38° und 40°.

UMWELTSCHUTZ UND RECYCLING

Die Verpackung und die meisten Werkstoffe, aus denen dieses Gerät besteht, können recycelt werden. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Kommunalverwaltung, wie Sie dieses Gerät und seine Verpackung am besten entsorgen können, wenn keine Verwendung mehr vorgesehen ist.

Dieses Produkt entspricht EU-Richtlinie 2002/96/CEE.

Das Symbol auf dem Gerät mit einem durchgestrichenen Mülleimer bedeutet, dass dieses Produkt nachdem es ausgedient hat, getrennt von anderem Haushaltsmüll behandelt werden muss.

Es muss daher zu einer Sondermüllsammelstelle für Elektro- und/oder Elektronikgeräte gebracht werden, oder aber, wenn Sie ein entsprechendes Gerät kaufen, zu dem Verkäufer des neuen Geräts.
Der Benutzer ist dafür verantwortlich, das ausgediente Gerät zu den geeigneten Sammelstellen zu bringen. Durch eine selektive und angemessene Müllsammlung, bei der das ausrangierte Gerät recycelt oder umweltschonend aufbereitet oder entsorgt wird, können mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, wobei die Werkstoffe, aus denen das Produkt sich zusammen setzt, vorzugsweise recycelt werden.

Für genaue Auskünfte über die verfügbaren Sammelstellen wenden Sie sich an die kommunalen Abfallwirtschaftsbetriebe oder an das Geschäft, in dem das Gerät gekauft wurde.

HINWEISE

In dem Bemühen, unsere Produkte ständig zu verbessern, behalten wir uns die Möglichkeit vor, technische Eigenschaften ohne Vorankündigung zu ändern.

Die Garantien für CLIMADIFF- oder CLIMASELECT-Produkte werden nur durch die von uns bestimmten Händler angegeben. Aus der vorliegenden Unterlage können keine zusätzlichen Garantieansprüche abgeleitet werden.

CLIMASELECT haftet nicht für technische oder redaktionelle Fehler oder Auslassungen in der vorliegenden Unterlage.

Angaben unverbindlich.

ESPAÑOL

Le agradecemos la adquisición de este aparato Climaselect. Estamos seguros de que le aportará plena satisfacción.

Para toda información, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro departamento de atención al cliente llamando al 00.33 (0)4.91.91.73.14 o en la siguiente dirección e-mail: info@climadiff.com

CONSIGNAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar este aparato por primera vez, leer detenidamente este modo de empleo y conservarlo cuidadosamente para consultarlo con posterioridad.

Asegúrese de que el voltaje y la tensión de su instalación eléctrica corresponden a las indicaciones de la placa de características del dispensador de cerveza, el cual debe estar conectado a un sistema con una puesta a tierra homologada. Las reparaciones y conexiones incorrectas conllevan peligros.

Haga verificar su instalación eléctrica por un profesional en caso de duda y, si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del aparato, hágala reemplazar únicamente por un profesional cualificado.

La utilización incorrecta de la toma de tierra puede provocar un choque eléctrico. Si el cable de alimentación está dañado, hágalo reemplazar por un servicio postventa autorizado para este producto.

A fin de evitar todo peligro, no utilice este aparato si el cable de alimentación está dañado y no lo reemplace usted mismo. Diríjase a su distribuidor, a un centro homologado o a un reparador profesional.

Se desaconseja utilizar adaptadores y/o alargadores. Si estos elementos fueran indispensables, utilizar únicamente adaptadores y alargadores que respeten las normas de seguridad vigentes. No sobrepasar el límite de potencia mencionado en el adaptador.

A fin de evitar todo riesgo de incendio, de electrocución o de heridas, no sumergir el cable de alimentación, el enchufe o el aparato en agua o en cualquier otro líquido.

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de reloj o a cualquier otro dispositivo externo de control (telemando u otro)

No conectar este aparato a la toma de corriente si la superficie sobre la que está instalado está húmeda.

No manipular el aparato con las manos o los pies húmedos.

Si el aparato está dañado (golpe importante) o ha sufrido cualquier siniestro, (sobretensión debida a un rayo, inundación, incendio) éste puede resultar peligroso. Desconecte la toma de alimentación y haga controlar el aparato por un reparador profesional autorizado.

A fin de evitar todo peligro, no utilice un aparato defectuoso.

Utilizar siempre piezas de recambio procedentes del fabricante.

Cuidar de que los niños no jueguen con este aparato. Los aparatos abandonados son siempre peligrosos aunque «permanezcan en el garaje sólo unos días ».

Conservar el aparato alejado de toda fuente de calor (placa de cocina, horno) y no exponerlo directamente a los rayos del sol.

Colocar el aparato cerca de una toma de corriente para evitar que el cable de alimentación quede en el paso y se pueda tropezar con él.

No dejar que el cable cuelgue de una mesa o que esté en contacto con partes cortantes o calientes.

Para una mayor protección, se recomienda instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual operacional que no sobrepase los 30 Ma. Consulte a un instalador cualificado. Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico. Cualquier otra utilización está considerada como inapropiada y peligrosa.

Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas, tales como cocinas reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales, granjas, utilización por los clientes de los hoteles, moteles y demás entornos con carácter residencial, entornos de tipo habitación de huéspedes.

El fabricante o el distribuidor no se hacen responsables de los daños o heridas que pudieran sobrevenir como consecuencia del uso inapropiado, erróneo o no correcto, así como de reparaciones efectuadas por un personal no cualificado.

Instalar el aparato sobre una superficie seca, lisa y estable que pueda soportar el peso del aparato y de su barril.

No tirar del cable para desconectar el aparato. Coger el enchufe y tirar de él.

No dejar que los niños jueguen con el aparato.

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno, etc) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que pueden representar un peligro.

No dejar nunca el aparato sin vigilancia al alcance de los niños o de personas discapacitadas. Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (principalmente niños) con capacidades físicas, sensoriales o intelectuales reducidas, o por personas faltas de experiencia o de conocimientos, a menos que éstas estén bajo vigilancia o que hayan recibido instrucciones, en cuanto a la utilización del aparato, de una persona responsable de su seguridad.

No abandonar el aparato encendido, ya que puede representar una fuente de peligro.

Desconectar el aparato antes de toda operación de mantenimiento o de limpieza.

No someter este aparato a la intemperie (lluvia, nieve, sol, escarcha….)

No tocar las partes calientes del aparato. Asirlo siempre por la empuñadura.

Evitar que el cable de alimentación toque las partes calientes del aparato.

No desplazar el aparato con el barril en su interior.

No sumergir nunca el aparato ni el cable de alimentación en agua o en cualquier otro líquido.

No introducir objetos a través de las rejillas de ventilación.

No meter nunca el barril de cerveza en el congelador. La cerveza perdería sus propiedades y el barril podría explotar.

Los cartuchos de CO_2 contienen gas comprimido. No taladrar, aplastar o modificar el cartucho.

Guardar los cartuchos de CO_2 alejados de toda fuente de calor, en un lugar seco y fresco.

No dejar que los niños jueguen con los cartuchos de CO_2

Utilizar este aparato a una temperatura ambiente comprendida entre +18° C y + 26° C y no sobrepasar los + 30° C

El dispensador de cerveza no permite gasificar bebidas añadiendo gas carbónico: el CO_2 sirve exclusivamente para generar la sobrepresion necesaria para extraer la cerveza y para mantener la gasificación ya presente en la misma. Utilizar únicamente los cartuchos de gas previstos para este aparato.

A fin de evitar toda herida, no intentar retirar el adaptador para cartuchos de CO_2 de 16 gramos mientras el cartucho no esté vacío.

Antes de toda utilización, limpiar el aparato siguiendo las instrucciones del capítulo « Desmontaje y limpieza ».

Asegurarse de que el aparato esté desconectado antes de toda operación de mantenimiento y de limpieza y, de forma general, si no se utiliza.

Después de cada utilización, limpiar cuidadosamente todas las piezas que entran en contacto con la bebida. Si no está suficientemente limpio, por ejemplo los tubos, los restos de cerveza pueden fermentar y dar lugar a cultivos bacterianos peligrosos. Estos pueden causar graves patologías.

No levantar nunca el aparato por el cable de alimentación o por el grifo de distribución; levantar el aparato sujetándolo por la base.

No desplazar nunca el aparato cuando está lleno, a fin de no volcarlo.

No cubrir el aparato y no posar nada sobre él.

No introducir objetos en las rejillas de ventilación.

Si no se utiliza el aparato durante un largo periodo de tiempo, limpiarlo completamente siguiendo el procedimiento descrito en el capítulo « Desmontaje – Limpieza ». Cubrir el aparato para protegerlo y guardarlo en un lugar seco.

El abuso de alcohol es peligroso para la salud, consumir con moderación.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES RELATIVAS a los cartuchos DE CO_2

- Utilizar únicamente cartuchos de $C0_2$ alimentario
- Nocivo por contacto con la piel y por ingestión.
- No abrir los cartuchos hacia la cara o hacia los animales.
- No provocar el vómito.
- En caso de inhalación, transportar a la víctima hasta el aire libre.
- Nocivo para los organismos acuáticos. Puede tener efectos nefastos a largo plazo para el medio ambiente.
- En caso de contacto con la piel, lavarse inmediata y abundantemente con agua.
- En caso de accidente o de malestar, consultar inmediatamente a un médico.
- En contacto con un ácido libera un gas muy tóxico.
- En caso de contacto con los ojos, lavar inmediata y abundantemente con agua, incluso debajo de los párpados, durante al menos 15 min. Si las molestias persisten, consultar a un médico.
- Gas bajo presión, no tirar al fuego.
- Conservar los cartuchos en un lugar limpio, seco y fresco.

PRESENTACIÓN DEL APARATO

Figura A: vista frontal

1. Botón de apertura de la puerta
2. Visualizador de la temperatura
3. Puerta con ventana
4. Empuñadura de distribución
5. Grifo de distribución
6. Ventana de visualización del regulador
7. Botones de reglaje de la temperatura y de la luz (de arriba a abajo: aumento de la temperatura, disminución de la temperatura, luz interior)

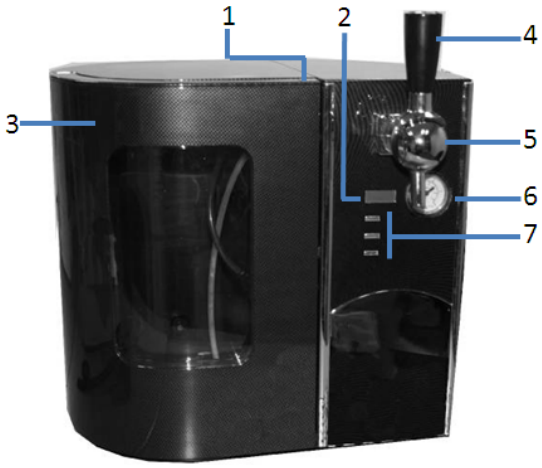


Fig A

Figura B: vista trasera

1. Puerta del compartimento de CO_2
2. Rejillas de ventilación
3. Placa de características
4. Tomas de alimentación

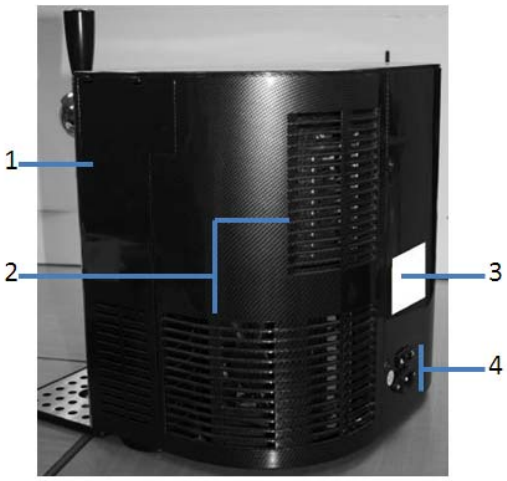


Fig B

Figura C: vista trasera 2

1. Toma de alimentación 12 V DC
2. Toma de alimentación 220 V AC
3. Placa de características con esquema eléctrico

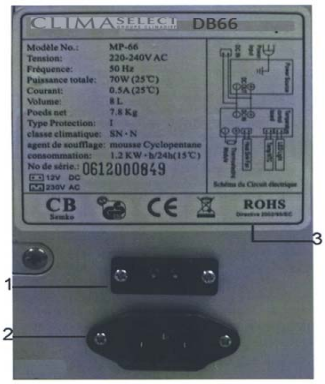


Figura D: interior del aparato, compartimento de refrigeración.

1. Luz interior
2. Sonda de temperatura
3. Zócalo de refrigeración
4. Conector para el CO_2
5. Conector para la cerveza

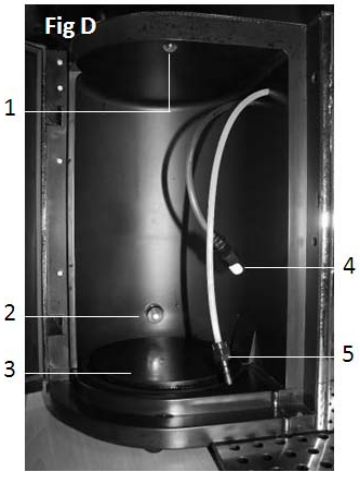


Figura E: Accesorios

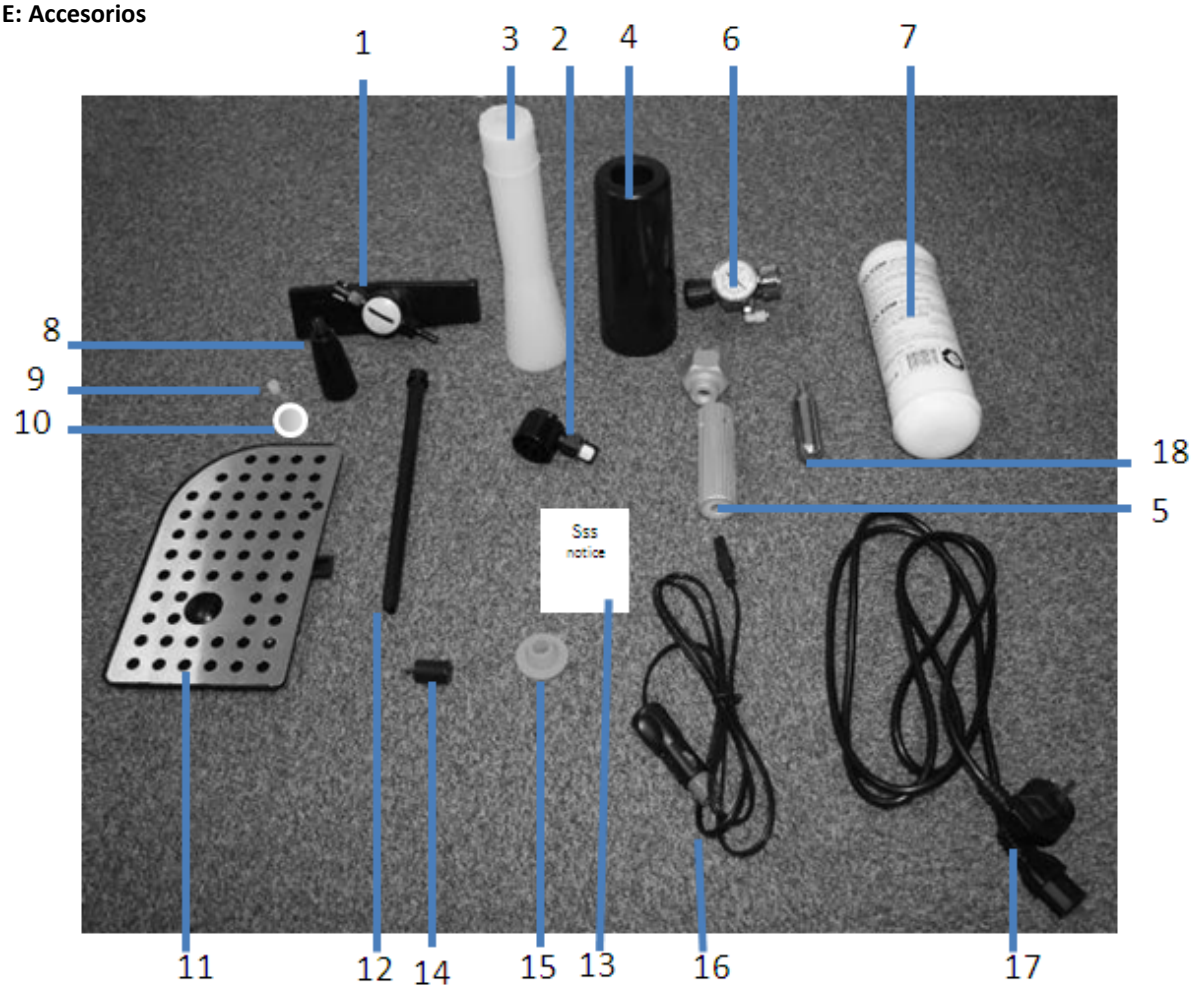


Fig. e

1. Cabeza de distribución
2. Adaptador para barriles tipo « Heineken® » (versión 2.1)
3. Recipientes de limpieza
4. Soporte de adaptador para cartucho de 16 gramos
5. Adaptador para cartucho de CO_2 de 16 gramos
6. Manómetro « XPro »
7. Cartucho CO_2 de 200 gramos**
8. Empuñadura de distribución
9. Junta del eje de perforación
10. Magnet para empuñadura de distribución
11. Soporte de vaso
12. Eje de perforación
13. Modo de empleo
14. Herramienta para vaciar el gas
15. Junta universal
16. Cable de alimentación de 12 V DC
17. Cable de alimentación de 230 V AC
18. Cartucho de CO_2 de 16 gramos**

*** Opcional.*

La utilización del dispensador de cerveza requiere 5 etapas imperativas.

1. Enfriar el barril de cerveza
2. Seguir las indicaciones inscritas en el barril para eliminar el exceso de gas
3. Perforar el barril.
4. Conectar los tubos de gas y de cerveza
5. Tirar y degustar la cerveza

¡Lea detenidamente las indicaciones que figuran en este modo de empleo!

MONTAJE

- Sacar el aparato de su embalaje y verificar que no falta ningún accesorio (ver **Figura E**). **No dejar que los niños jueguen con los embalajes, a fin de evitar todo peligro o graves daños.**

Colocar el aparato sobre un soporte horizontal y estable, cuidando de dejar al menos 10 cm a cada lado de las rejillas de ventilación, a fin de permitir una buena ventilación del aparato y un enfriamiento óptimo.
Instalar el soporte de vaso colocándolo en la muesca prevista con este fin (**Figura F**)

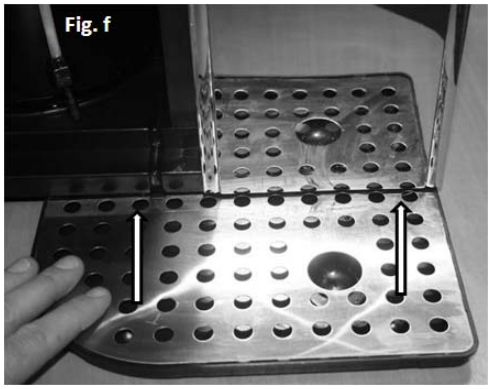


Fig. f

- Fijar la empuñadura del distribuidor al grifo de distribución cuidando de que los dos extremos se ajusten perfectamente (girar la empuñadura en sentido de las agujas del reloj **Figura G**)

- Conectar el aparato a la corriente de 230V AC o a 12V DC (adaptador para el encendedor del coche incluido).
El sistema de refrigeración se pondrá en marcha.

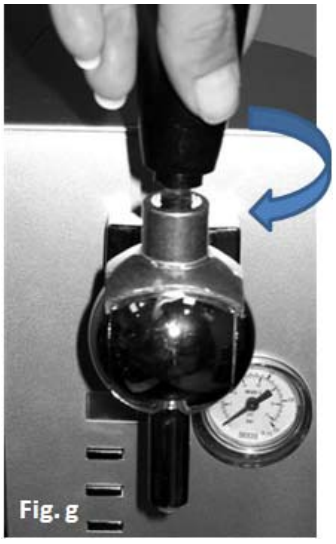


Fig. g

- Ensamblar el eje de perforación (figura **H-1**) y la unidad de distribución (**Fig. H-3)** enroscando el primero en la segunda. Verificar que la junta transparente (**Fig. H-2**) esté presente antes de enroscar (**Fig. I**). En caso contrario colocarla. Si el ensamblado ya estuviera realizado, verificar que esté correctamente enroscado.

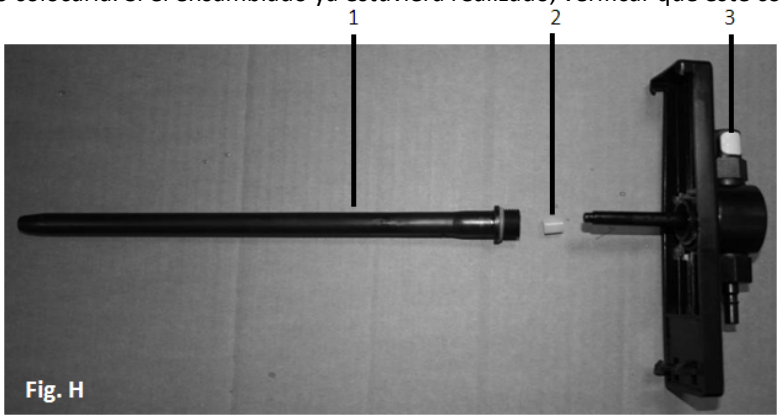


Fig. H

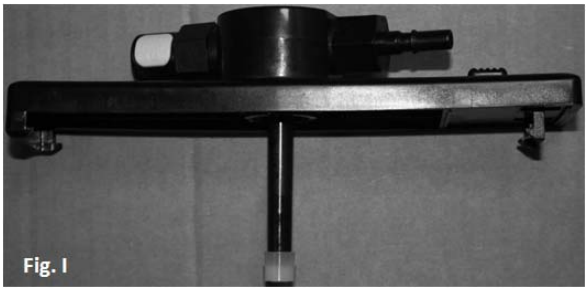


Fig. I

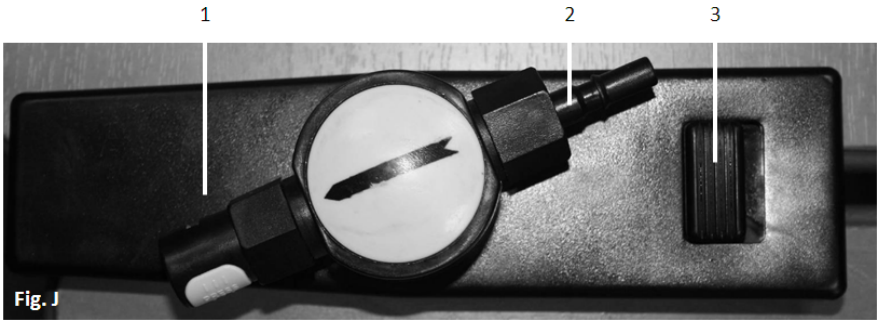


Fig. J

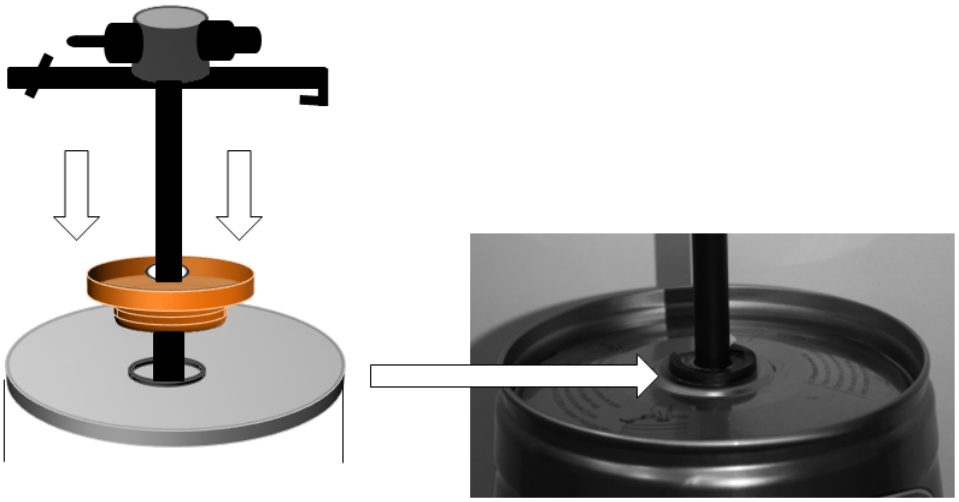
- Detalle de la cabeza de distribución (Fig. J):
    1) Conector salida de cerveza
    2) Conector entrada de CO_2
    3) Pestillo de cierre

PREPARACIÓN DEL BARRIL

IMPERATIVO: DESPUÉS DE CADA CAMBIO DE BARRIL, PROCEDER A UNA LIMPIEZA COMPLETA DEL CIRCUITO. NO REALIZAR ESTA OPERACIÓN ALTERARÍA LAS CUALIDADES DE LA CERVEZA Y LAS PRESTACIONES DEL APARATO

¡IMPORTANTE!

ASEGÚRESE DE NO OLVIDAR LA JUNTA UNIVERSAL INCLUIDA (FIG. E-16) AL INTRODUCIR EL EJE DE PERFORACIÓN (FIG. E-13) EN EL BARRIL. DICHO EJE NO SE ENROSCA, SINO QUE SE INTRODUCE POR PRESIÓN EN EL ORIFICIO DEL BARRIL. ESTO ASEGURARÁ UNA PERFECTA ESTANQUEIDAD, UNA BUENA CONSERVACIÓN DE LA CERVEZA E, IGUALMENTE, EVITARÁ TODO ESCAPE DE CO2



Este aparato está diseñado para recibir la mayoría de barriles de cerveza de 5 litros, incluidos los barriles con cartucho de gas integrado (tipo Heineken®).

Este aparato permite enfriar un barril de 5 litros de 25° C a 5° C en 9 horas.

Es igualmente posible dejar el barril en el frigorífico durante 6 a 12 horas antes de instalarlo en el aparato, lo cual permite servirse una vez conectado.

Para evitar el exceso de espuma y obtener una cerveza perfectamente tirada, esta última debe enfriarse siempre a una temperatura mínima de 6° C.

¡ ATENCIÓN, IMPORTANTE! No enfriar nunca los barriles de cerveza en el congelador. El contenido puede congelarse y dañar el barril, la cerveza perdería su calidad y el barril podría explotar.

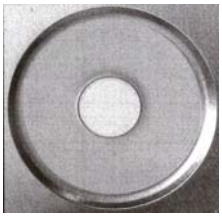
En función del tipo de barril que haya comprado, deberá proveerse de unas tenazas cortantes (no incluidas) y, **eventualmente, de la junta universal naranja** (**Fig. e-16**) incluida con el aparato. Verifique que la tapa del barril no esté abollada, a fin de garantizar su utilización en el aparato.

En todos los casos, seguir las indicaciones relativas a la presión interior que figuran en cada barril de cerveza.

¡IMPORTANTE!

Antes de perforar el tapón situado en la parte superior del barril, es necesario seguir siempre las indicaciones que figuran en este último, a fin de eliminar el exceso de gas. Dejar el barril en reposo bastante tiempo para evitar la salida de espuma por el orificio de ventilación.

a) Barril con tapón de caucho:

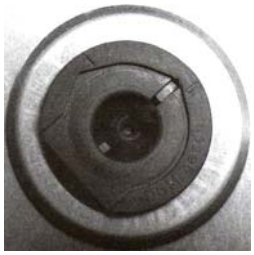


Este tipo de tapón permite perforar el barril con ayuda del eje de perforación previamente enroscado en la unidad de distribución**.**

b) Barril con tapón mixto:

Con este tipo de tapón, es necesario, antes de nada, hacer salir el aire del barril siguiendo las instrucciones indicadas en el mismo. Seguidamente, retirar esta parte tirando de ella enérgicamente para dejar aparecer la segunda parte del tapón, la cual puede perforarse como en el primer caso.

c) Barril con tapón de ventilación:



No es posible distinguir un tapón de ventilación de un tapón mixto, ya que ambos son idénticos visualmente.
Con el tapón de ventilación, es necesario proceder como con el tapón mixto: abrir el tapón para dejar salir el aire y retirarlo tirando de él con un golpe seco.

Seguidamente, utilizar las tenazas como sigue:

Colocar las tenazas debajo del anillo de bloqueo y cortar el tapón. Una parte del tapón caerá dentro del barril; esto es normal y no alterará el sabor de la cerveza.

Colocar seguidamente el tapón universal (**Fig. e-9**), incluido con el aparato, con la parte cónica dirigida hacia abajo.

d) Otros tipos de barriles:

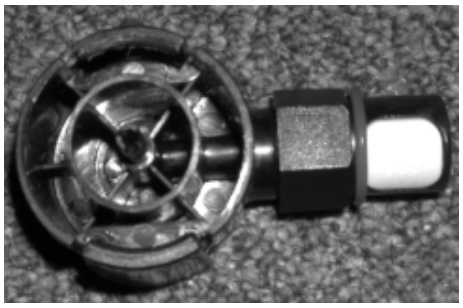
Como se ha indicado en el párrafo precedente, necesitará unas tenazas. Retire el tapón y, con ayuda de las tenazas, corte el tapón de ventilación.

Para los dos últimos tipos de barriles, una vez cortado el tapón, coloque el tapón universal amarillo incluido con el aparato en el orificio creado.

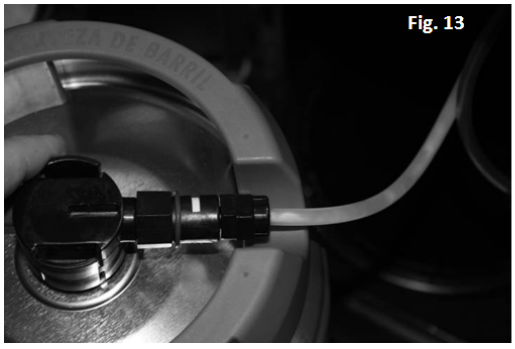
Atención: para evitar las salpicaduras, dejar reposar la cerveza antes de perforar el tapón.

Una vez vacío el barril, recuperar el tapón universal (**Fig. e-9**) y limpiarlo con ayuda de un producto para la vajilla. Enjuagarlo cuidadosamente; puede ser utilizado con un nuevo barril.

e) Adaptador para barriles de tipo **Heineken® (versión 2.1° 6 Fig. e-3 y más abajo:**



- Conectar el tubo de salida de la cerveza al adaptador (**Fig. 13**)



- Colocar el adaptador directamente en el barril presionando en los lados (**Fig. 12**)

- Colocar el barril en el compartimento de refrigeración, cuidando de no doblar el tubo de salida de la cerveza.

ATENCIÓN: No conectar el cartucho de gas utilizando este tipo de barril.

f) Eje de perforación:

Antes de colocar en el barril el eje de perforación, pasar este último bajo el grifo, a fin de que esté mojado en el momento de la perforación.

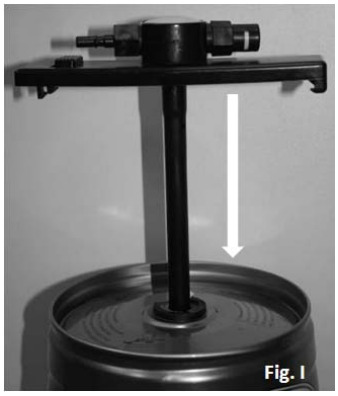


Fig. I

Colocar el eje verticalmente e introducirlo enérgicamente en el barril (**Fig. I**)
Fijar seguidamente la cabeza de distribución en el barril tirando del pestillo de cierre (**Fig. j-3**) hacia el exterior y soltar. Se debe oír un "clic" que indica que la cabeza de distribución está correctamente fijada al barril

Dispone de 28 días para consumir la cerveza contenida en el barril, a partir de la perforación de éste, a condición de que esté siempre refrigerado y de que se mantenga la presión en su interior, a fin de evitar que la cerveza se estropee.

COLOCACIÓN DEL BARRIL

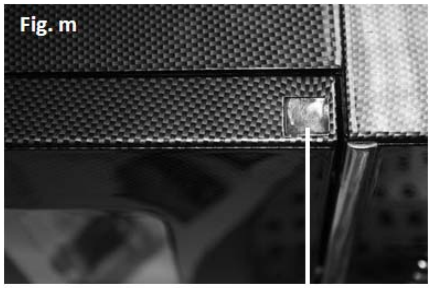


Fig. m

Abrir la puerta pulsando el botón de desbloqueo situé en la parte superior derecha de la puerta (**Fig. m-1**)

1

- Conectar los tubos: el conector hembra de la cabeza de distribución corresponde al conector de salida de la cerveza y el conector macho al conector de CO^2 (**Fig. m2 y 3**)

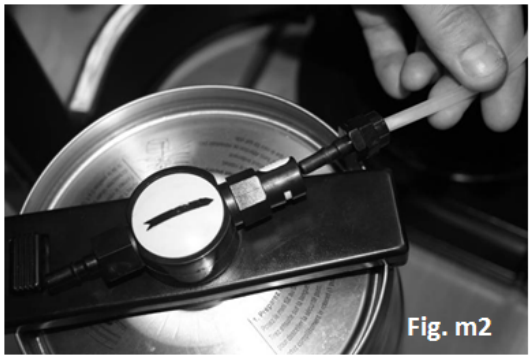


Fig. m2

Fig. m3

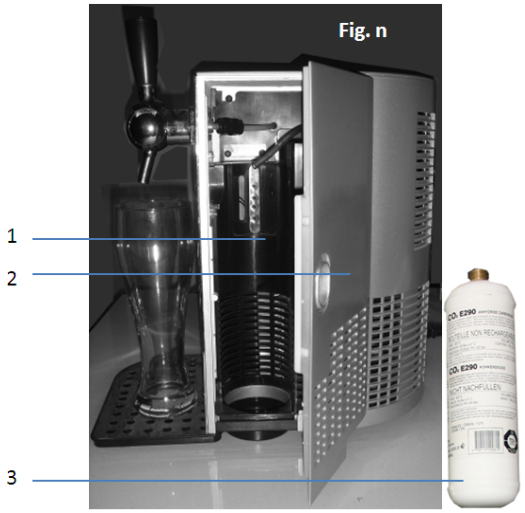
- Colocar el barril en el zócalo de refrigeración (**Fig. d-3**)
- Cuidar de no torcer los tubos, si no la cerveza no podría salir. Si es necesario, girar el barril para que los tubos no queden doblados.
- Cerrar la puerta

COLOCACIÓN DEL CARTUCHO DE GAS

¡ATENCIÓN, IMPORTANTE! Al conectar el CO^2, puede producirse una ligera fuga (esto es normal) a nivel del cartucho. Alejar el cartucho de CO^2 de la cara. Antes de proceder a la conexión, verificar que la válvula del regulador esté bien cerrada. (Para cerrar, girar en sentido contrario al de las agujas del reloj)

1. Cartuchos de 200 g

- Abrir el compartimento situado en el lado derecho de la máquina de cerveza para descubrir el emplazamiento del cartucho de gas.
- **Fig. n**:



1. Compartimento de l cartucho de CO_2
2. Puerta del compartimento
3. Cartucho de CO_2 de 200 g

VERIFICAR QUE EL REGULADOR DEL MANÓMETRO ESTÉ EN POSICIÓN CERRADA. Para ello, girarlo completamente en sentido contrario al de las agujas del reloj (en la llave del regulador, el signo – indica el sentido de cierre y el signo + el sentido de apertura).

- Enroscar a fondo el cartucho de gas en el regulador (en un momento oirá el gas escapar del regulador; esto es normal, seguir enroscando, que esto indica que el cartucho ha sido percutado correctamente).

- Conectar el tubo al extremo metálico del regulador (**Fig. o**) introduciéndolo hasta el tope. Verificar que el tubo esté bien conectado intentando retirarlo tirando de él suavemente; si el tubo no se sale, está correctamente conectado. Para desconectarlo, presionar el extremo metálico y tirar del tubo (**Fig. p**).

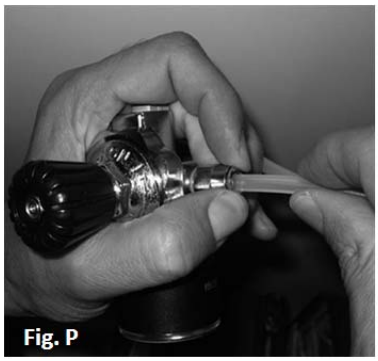


Fig. P

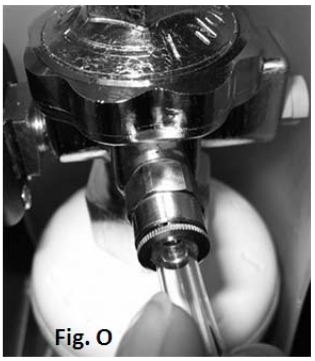


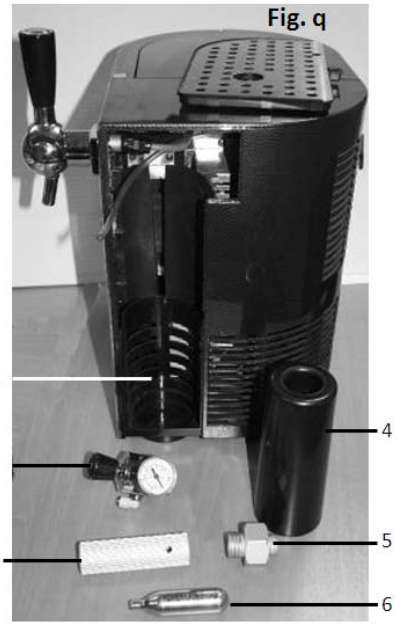
Fig. O

- Colocar el conjunto en el alojamiento previsto para este fin, cuidando de que la esfera del regulador quede situada frente a la ventana y cerrar la puerta.

1. Cartucho de 16 g

Abrir el compartimento situado en el lado derecho de la máquina de cerveza para descubrir el emplazamiento del cartucho de gas.

- **Fig. q**:



1. Compartimento del cartucho de CO_2
2. Regulador
3. Adaptador 16 g parte 1
4. Soporte adaptador 16 g
5. Adaptador 16 g parte 2
6. Cartucho de CO_2 de 16 g

VERIFICAR QUE EL REGULADOR DEL MANÓMETRO ESTÉ EN POSICIÓN CERRADA. Para ello, girarlo completamente en sentido contrario al de las agujas del reloj (en la llave del regulador, el signo – indica el sentido de cierre y el signo + el sentido de apertura).

- Fijar la parte 2 del adaptador al regulador (**Fig. r**)

Fig. r

- Introducir el cartucho de CO^2 de 16 g en la parte larga del adaptador (**Fig. s**)

Fig. s

- Fijar el conjunto, enroscando las dos partes del adaptador (**Fig. t**)

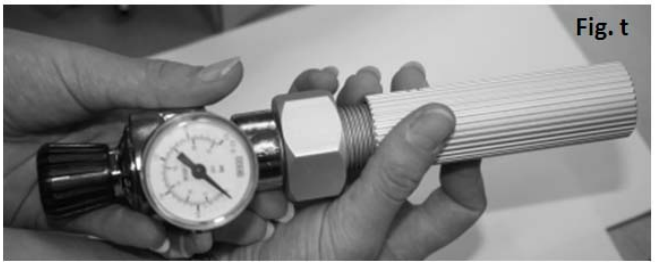


Fig. t

- Conectar el tubo de CO_2 al regulador introduciéndolo hasta el tope (para verificar que el tubo está bien conectado, intentar retirarlo tirando suavemente de él – Ver **Fig. o**).

- Colocar el soporte del adaptador (**Fig. e-5**) en el compartimento CO_2 situado en el lado derecho de la máquina de cerveza.
- Colocar el conjunto regulador y adaptador en el soporte, cuidando de que la esfera del regulador quede situada frente a la ventana y cerrar la puerta.

¡ATENCIÓN, PELIGRO! ¡No desenroscar el adaptador de cartucho de CO_2 de 16 gramos si este último no está completamente vacío!

REGLAJE DE LA TEMPERATURA

Fig. r: Indicador de temperatura y botón de reglaje

En función de la cerveza que desee degustar, deberá elegir la temperatura de mantenimiento de la misma.

Puede ajustar la temperatura, de 4° C a 12° C, gracias a los selectores ▲ y ▼ (**Fig. u2 y 3**) de temperatura situados bajo el indicador de temperatura (**Fig u-1**).

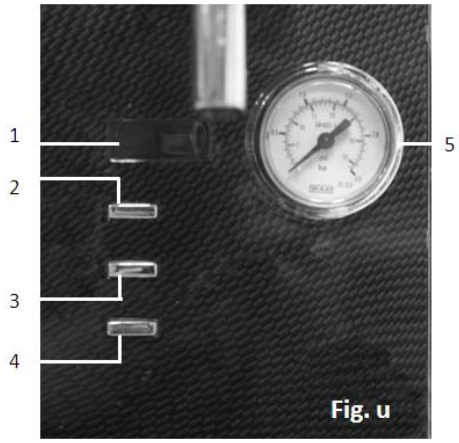


Fig. u

Si desea apagar el indicador, pulse durante 1 segunda el botón de control de la luz interior. Para encenderlo, pulse cualquier botón.

REGLAJE DE LA PRESIÓN DE GAS

¡ATENCION, IMPORTANTE!: Abrir la llave del regulador únicamente cuando se haya efectuado la conexión al barril de cerveza.

Tipo de cerveza	Contenido de $C0^2$ (%)	Presión necesaria a 5° C aprox.
Cervezas alemanas	+/- 0.5	de +/- 0,4 a 0,5 bares
Cervezas francesas	de +/- 0,6 a 0,8	+/- 0,8 bares
Cervezas negras muy fermentadas	de +/- 0,6 a 0,8	de +/- 0,8 a 1 bar

UTILIZACIÓN

- Utilizar siempre vasos limpios y enjuagarlos con agua muy fría en el momento de servir la cerveza. **Las impurezas perjudican la formación de espuma en el vaso.**
- Abrir la llave del regulador y ajustar a la presión deseada.
- Mantener el vaso en posición inclinada a 45° bajo el grifo de distribución, cuidando de que éste no entre en contacto con el vaso ni con la cerveza, cuando ésta llegue a esta altura.
- Tirar completamente hacia sí de la empuñadura del grifo de distribución manteniendo el vaso inclinado. La cantidad de espuma está en función de la inclinación del vaso. Enderezar el vaso a medida que sube el nivel de cerveza.
- Empujar la empuñadura del grifo cuando la espuma alcanza el borde del vaso; la cerveza deja de salir.
- Utilizar únicamente C02 alimentario

Al utilizar un barril por vez primera se debe ajustar la presión deseada con ayuda del regulador, comenzar a tirar la cerveza y ajustar seguidamente, si es necesario, la presión de gas. Los dos primeros vasos pueden contener demasiada espuma, por lo que no se debe olvidar dejar reposar la cerveza si se ha manipulado el barril.

Controlar regularmente el soporte de vaso al extraer la cerveza . Vaciarlo si es necesario.

¡IMPORTANTE! Por razones de higiene, cuidar de no sumergir el grifo de distribución en la cerveza. Además, los restos de cerveza en el grifo de distribución pueden perjudicar la formación de espuma.

DESMONTAJE Y LIMPIEZA

Por cuestiones de higiene, proceder a una limpieza particularmente cuidadosa después de cada utilización. Si el aparato no está suficientemente limpio, los restos de cerveza pueden fermentar y dar lugar a cultivos bacterianos peligrosos.

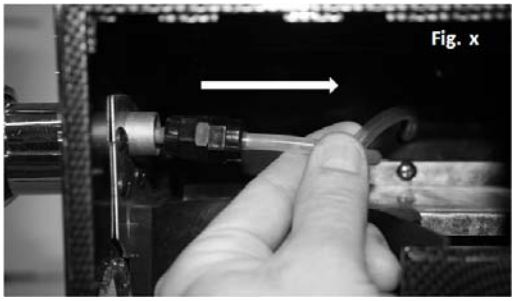
Una vez vacío el barril, se aconseja limpiar completamente el aparato antes de cargar un nuevo barril.

Abrir el compartimento del cartucho de gas y cerrar la llave (para cerrar, girar en sentido contrario al de las agujas del reloj).

Colocar un recipiente debajo del grifo de distribución y vaciar tirando de la empuñadura hacia sí hasta que no salga nada.

Abrir la puerta del compartimento del barril y desconectar el tubo de CO_2

Vaciar el gas restante utilizando la herramienta incluida (**Fig. e-16**), como muestra la foto de al lado:



Seguidamente, desconectar el tubo de distribución de cerveza.

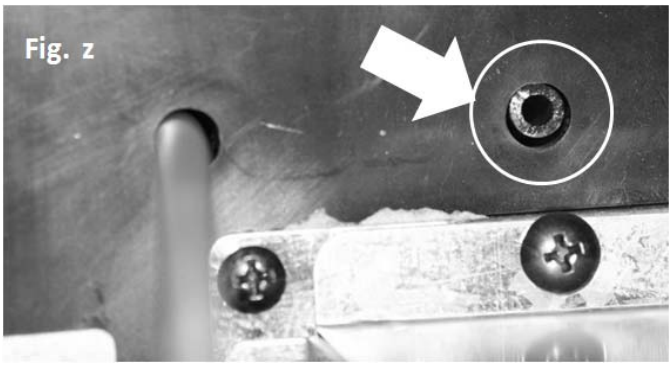
Desbloquear la cabeza de distribución del barril presionando el cerrojo y retirar el eje de perforación del barril, tirando verticalmente hacia arriba.

Mantener la posición de la cabeza tirando al mismo tiempo del tubo por detrás (colocar la mano en el emplazamiento del cartucho de CO_2 y coger el tubo (**Fig. x**)

Desconectar los dos extremos de plástico negro (**Fig. y**) girando el extremo superior en sentido contrario al de las agujas del reloj.

Seguidamente, tirar del tubo para separarlo del conector inferior (**Fig. y-2**) y retirar el conector superior (**Fig. y-1**) a fin de liberar el tubo.
Este último puede entonces ser retirado completamente.
Para ello, abrir la puerta del compartimento de refrigeración y tirar del tubo hasta hacerlo salir.

Seguidamente, introducir el nuevo tubo por el orificio de la pared que separa el compartimento de refrigeración del compartimento de CO_2 (**Fig. z**)



Colocar el conector superior en la parte del tubo de salida de cerveza que sobresale de la pared (**Fig. y-2)**

PARTES EXTERIORES

IMPORTANTE: Antes de toda operación de limpieza, retirar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica y apagar el aparato.

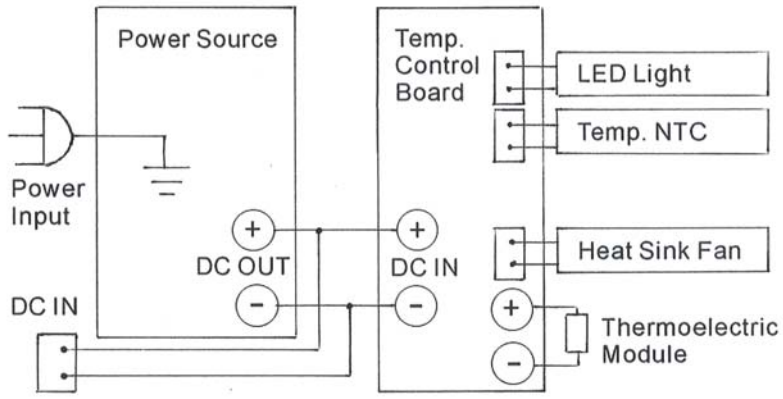
Limpiar las partes exteriores con un paño suave y húmedo, sobre todo sin utilizar materiales abrasivos.

La bandeja escurridora puede retirarse, así como la tapa de la trampilla del cartucho. Colocarlos de nuevo en su lugar una vez completamente secos.

ALMACENAMIENTO

Si no se utiliza el aparato durante un largo periodo de tiempo, retirar el enchufe de la toma de alimentación y guardar el cable de alimentación en el compartimento del barril. Guardar el aparato en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

ESQUEMA ELÉCTRICO



Las piezas de recambio necesarias para la reparación de este aparato estarán disponibles durante 4 años a partir de la fecha de la primera salida al mercado de los aparatos.

AYUDA PARA RESOLVER ALGUNOS PROBLEMAS

Puede usted resolver fácilmente los problemas frecuentes, evitándose el coste de una eventual intervención técnica. Antes de hacer nada, consulte la siguiente tabla.

PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona	El adaptador AC o DC no está conectado El disyuntor ha saltado o se ha fundido un fusible
El aparato no enfría lo suficiente	Verificar la temperatura programada La temperatura ambiente necesita que se reajuste la temperatura programada La puerta se abre demasiado a menudo La puerta no cierra completamente La junta de la puerta no se adhiere completamente Voltaje anormal
Hay vibraciones	Verificar que el aparato esté nivelado
La luz no funciona	Aparato no conectado El disyuntor ha saltado o se ha fundido un fusible El interruptor de la luz está en « OFF »

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA CERVEZA A PRESIÓN

CERVEZA TURBIA

La cerveza aparece velada en el vaso y no está clara.

Causas	Soluciones
El enfriador y/o los tubos de bebida enfrían demasiado.	Las temperaturas demasiado bajas pueden provocar una cerveza velada, turbia, en particular cuando la cerveza permanece en el serpentín frío durante un tiempo prolongado. Asegurarse de que los tubos se limpian minuciosamente, y aumentar ligeramente la temperatura.
Fuente de aire contaminada. Si es posible, cambiar la fuente de presión por un gas CO_2.	Ver cerveza sin fuerza.
Orificios de ventilación defectuosos.	Despejar los orificios de ventilación Verificar y limpiar frecuentemente las ventilaciones
Condiciones generales que causan una cerveza turbia.	Ver las correcciones de Cerveza salvaje y las correcciones de Cerveza sin fuerza.

RESTOS DE CERVEZA

La cerveza está correctamente tirada al principio del barril. Hacia el final del barril, la cerveza no tiene fuerza. Esto se produce sobre todo cuando el volumen de cerveza consumida es débil.

Causas	Soluciones
Cuando la cerveza es tirada rápidamente, este problema no es frecuente.	Asegurarse de tirar regularmente un mínimo de cerveza.

ESPUMA AIREADA

Causas	Soluciones
Espuma con grandes burbujas, como jabón (a veces llamadas "ojos de pez"). La espuma desaparece rápidamente.	Se trata generalmente de una condición de Cerveza sin Fuerza: deben seguirse las correcciones indicadas para la Cerveza sin Fuerza.

CERVEZA SIN FUERZA

La capa de espuma desaparece rápidamente: la cerveza no tiene el sabor habitual de una cervecería.

CAUSA	SOLUCIONES
Vaso graso	No lavar los vasos de cerveza junto con otros vasos que han contenido leche u otras sustancias grasas. La barra de labios es una sustancia grasa. Asegurarse de retirarlo del vaso. El exceso de germicidas se constituye y deja un film graso en el vaso que puede ser el causante de una cerveza sin fuerza. Es preferible pasar los vasos al vapor y esterilizarlos. Lavar los vasos minuciosamente con un buen detergente. No utilizar jabón. No secar los vasos. Dejarlos secar al aire libre.
Cerveza tirada incorrectamente en el vaso	Abrir el grifo rápida y totalmente. Al tirar la cerveza, verificar y definir la distancia correcta del vaso con relación al grifo. Una buena espuma debe ser cremosa y densa, y debe medir de 2 a 3 cm de alto. La cerveza sin espuma tiene la apariencia de una cerveza sin fuerza.
No hay bastante presión	Aumentar la presión si la cerveza sale demasiado suavemente.
Orificios de ventilación defectuosos.	Verificar frecuentemente todas las juntas, en particular los orificios de ventilación. Una ventilación atascada obstruirá el caudal de aire o el CO_2. Verificar la fuente de presión. Controlar el depósito de CO_2. Si está vacío, reemplazarlo (seguir el procedimiento adecuado). Si el barril está conectado y la presión es correcta, esta última debe permanecer siempre activa hasta que el barril esté vacío. Si se tira la cerveza sin aplicar previamente la presión, será salvaje al principio y sin fuerza al final.
Sistema de cerveza o enfriador demasiado fríos.	Con ayuda de un termómetro preciso, controlar la temperatura del enfriador o del barril. La temperatura en el grifo debe ser inferior al menos 2 grados a la del enfriador o a la del barril.
Reguladores de presión lentos	El diafragma de regulación debe ser reemplazado.
Fuente de aire contaminada.	Los vapores grasos de cocina, bombeados en la cerveza, serán la causa de una Cerveza sin fuerza.
Movimiento rápido del aire.	Un ventilador, un extractor de aire, o una corriente de aire en la habitación donde se tira la cerveza, pueden causar la desaparición rápida de la espuma. Los ventiladores o las salidas de aire deben estar situados de forma que los movimientos del aire no estén directamente dirigidos hacia el lugar donde se tira la cerveza.

CERVEZA SALVAJE

Al tirar la cerveza, todo es espuma, o hay demasiada espuma y poco líquido.

Causa	Soluciones
La cerveza está incorrectamente tirada en el vaso.	Abrir el grifo rápida y totalmente. Al tirar la cerveza, verificar y definir la distancia correcta del vaso con relación al grifo. Una buena espuma debe ser cremosa y densa, y debe medir de 2 a 3 cm de alto.
Desarrollo de levadura y otras obstrucciones en el grifo. **Piezas y junta del grifo desgastadas.**	Limpiar el pico del grifo todos los días con un cepillo. Desmontar todas las partes internas del grifo al menos una vez por semana. Cambiar las juntas desgastadas. Si el grifo no se abre totalmente, deben reemplazarse las piezas desgastadas o el grifo entero.
Nudos, cortes o codos en el serpentín o en los tubos de salida de la cerveza: obstrucciones de los tubos, cerca o detrás del grifo.	Controlar y reemplazar lo tubos con nudos, cortados o torcidos, desde el barril hasta el grifo. Examinar las juntas de acoplamiento desgastadas detrás del grifo que pueden causar la obstrucción.
Suciedad o atasco en un tubo.	Conservar rectos todos los tubos metálicos, desde el barril hasta el grifo; no dejar nunca que un conducto se atasque, ya que esto puede causar una cerveza salvaje.
Cerveza demasiado caliente en el grifo;	La temperatura en el grifo debe ser inferior al menos 2 grados a la del barril.
Puntos calientes en el tubo.	Aislar todos los conductos de cerveza; un largo recorrido de la cerveza debe estar constantemente refrigerado. El aislamiento ayuda, pero no constituye una refrigeración. Conservar todos los conductos de cerveza distanciados de los conductos de agua caliente, de aire caliente y de vapor. Un conducto de vapor frío en verano es un conducto de vapor caliente en invierno.
Enfriador o Distribuidor directo demasiado calientes.	No cerrar nunca la refrigeración – día y noche.
Ningún espacio de almacenamiento frío para la cerveza; ésta se entrega caliente en el barril.	Los sistemas de salida directa de la cerveza deben estar correctamente equilibrados para aplicar la presión requerida si la temperatura a la que están expuestos los barriles es la más caliente. Un grifo de control de cerveza puede ser utilizado para equilibrar el sistema.
Demasiada presión de aire.	Verificar la fuente de presión. Ajustar la presión para que el sistema esté correctamente equilibrado. Para tirar la cerveza correctamente, llenar un vaso de 30 cl en 4 segundos, a la temperatura apropiada.
Exceso de CO_2.	Utilizando CO_2, ajuste la presión tan bajo como sea posible. Sin embargo, recuerde que la presión aplicada debe ser ligeramente superior a la presión interna de la cerveza (no aplicar más de 8 kg). Mientras más fría esté la cerveza y mientras más importante sea la presión de CO_2 aplicada, más rápida es la absorción del CO_2 por la cerveza. Este exceso de gas causa una Cerveza Salvaje.
No hay bastante presión **No hay presión**	Controle los orificios de ventilación defectuosos (ver Cerveza sin fuerza). Activar siempre la presión antes de tirar la cerveza.
Cerveza vieja	Hacer rotar el stock. La cerveza más antigua debe ser tirada la primera; si la cerveza ha permanecido a una temperatura de aprox. 45° durante un largo periodo de tiempo, puede haber comenzado una segunda fermentación. Almacenar la cerveza a 40° durante todo el año.

CERVEZA SIN SABOR

Tiene a menudo un sabor amargo, a veces muy desagradable.

Los conductos de cerveza deben enjuagarse después de cada barril. Mantener una condiciones frescas, limpias y sanas alrededor del aparato. El humo, los olores de cocina, los insecticidas y los desinfectantes alterarán el sabor de la cerveza, confiriéndola un sabor desagradable. Las condiciones descritas a continuación, pueden provenir de una fuente de aire local donde está colocado el armario

.

Causas	Soluciones
Conducto de aire contaminado. Orificios de ventilación defectuosos.	Los tubos de ventilación, los conductos y los orificios de ventilación deben ser controlados y, si están contaminados, deben ser reemplazados. Las ventilaciones deben mantenerse limpias.
El tubo absorberá y conservará los olores.	El tubo de caucho absorberá y conservará los olores. Los tubos de Vinilo homologado son los más adecuados para el aire, ya que no absorben los mohos y no se ven afectados por las sustancias grasas.

CERVEZA AGRIA

El sabor y el olor pueden parecerse a la levadura, oler a moho.

Causas	Soluciones
Conducto de aire contaminado.	Ver cerveza turbia. Ver cerveza sin sabor Ver cerveza sin fuerza
Transporte incorrecto de los barriles de cerveza. Cerveza transportada en un camión abierto, con condiciones de temperaturas estivales elevadas, puede ser la causa de comienzo de una nueva fermentación	Si es posible, transportar los barriles en un camión refrigerado y cerrado. Si se utiliza un camión abierto, cubrir los barriles con una lona para protegerlos del calor estival y hacer circular aire caliente. El camión no debe cargarse nunca la noche antes de la entrega por la mañana, salvo si la cerveza está refrigerada en el camión.
Ninguna refrigeración y rotación incorrecta.	La regla es: primer barril entrado, primer barril conectado. La refrigeración debe mantenerse tanto en invierno como en verano. La cerveza agria es generada por una segunda fermentación al sobrepasar los 45º C. Los almacenes de venta al por menor que no dispongan de refrigeración, deben poner los barriles en hielo o, al menos, cubrir los barriles con una lona o con sacos de tela. La mejor temperatura para los barriles se sitúa entre 38° y 40°.

MEDIO ENTORNO Y RECICLAJE

El embalaje y la mayoría de los materiales que constituyen este aparato son reciclables. Infórmese en el ayuntamiento de su ciudad sobre la forma más correcta de destruir este aparato y su embalaje si dejaran de ser utilizados.

Este producto está conforme con la Directiva UE 2002/96/CEE.

El símbolo de una basura cruzada que figura en el aparato indica que este producto, al final de su vida útil, deberá ser tratado por separado de los demás residuos domésticos.

Por consiguiente, deberá depositarse en un centro de recogida selectiva de aparatos eléctricos y/o electrónicos, o bien, si adquiere usted un aparato equivalente, entregárselo al distribuidor del nuevo aparato.
El usuario es responsable de aportar el aparato, al final de su vida útil, a un centro de recogida apropiado. Una recogida selectiva y apropiada, con el fin de enviar el aparato inutilizado al reciclaje, al tratamiento y a una eliminación compatible con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud, favoreciendo el reciclaje de los materiales que entran en la composición del producto.

Para obtener informaciones más detalladas sobre los sistemas de recogida disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda donde se ha adquirido el aparato.

ADVERTENCIAS

Preocupados por la mejora constante de nuestros productos, nos reservamos la posibilidad de modificar las características técnicas sin previo aviso.

Los garantías de los productos CLIMADIFF o CLIMASELECT está enunciadas exclusivamente por los distribuidores que hemos elegido. Ningún elemento de la presente puede ser interpretado como una garantía suplementaria.

CLIMASELECT no puede ser tenido por responsable de los errores u omisiones técnicas y de redacción que pudieran figurar en la presente.

Documento no contractual.

U heeft zich zojuist dit Climaselect toestel aangeschaft, waarvoor onze dank. We zijn er van overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn.

Voor meer informatie kan u terecht bij uw verdeler of bij onze consumentendienst op het nummer 00.33 (0)4.91.91.73.14 of via volgend e-mail adres : info@climadiff.com

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzing vooraleer u het toestel in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat u ze kan raadplegen indien nodig.

Vergewis u ervan dat het voltage en de spanning van uw elektrische installatie wel degelijk overeenstemmen met de vereisten vermeld op het identiteitsplaatje van uw biertap die aangesloten moet worden aangesloten op een gehomologeerd aardingsysteem. Onjuiste reparaties of aansluitingen kunnen gevaar met zich meebrengen.

Laat, indien hierover twijfels bestaan, uw elektrische installatie nakijken door een vakman. Indien het stopcontact niet geschikt is voor het toestel, mag de voedingsstekker uitsluitend door een bevoegd vakman worden vervangen.

Onjuist gebruik van de aarding kan een elektrische schok veroorzaken. Als het netsnoer beschadigd blijkt, moet het worden vervangen door een voor dit product erkende dienst na verkoop.

Om elke kans op gevaar te vermijden mag, indien het netsnoer beschadigd is, het toestel niet worden gebruikt. Vervang het beschadigde netsnoer niet zelf. Richt u tot uw verdeler, eer erkend centrum of een erkende hersteller.

Het gebruik van adapters en/of verlengdraden wordt afgeraden. In het geval het gebruik ervan noodzakelijk blijkt, gebruik dan uitsluitend adapters en verlengdraden die de geldige veiligheidsnormen in acht nemen. Let er op dat u het op de adapter vermelde maximum vermogen niet overschrijdt.

Om elke kans op brandstichting, elektrocutie en verwondingen te vermijden mogen het snoer, de stekker of het toestel nooit in water, of eender welke andere vloeistof, worden gedompeld.

Dit toestel mag nooit worden aangesloten op een timersysteem, noch op enig ander extern controlesysteem (afstandsbediening of dergelijke).

Sluit het toestel niet aan op het stopcontact indien de ondergrond waarop het geplaatst werd vochtig is.

Raak het toestel nooit aan met vochtige handen of wanneer uw voeten vochtig zijn.

Indien uw toestel beschadigd is geraakt (zware schok) of andere schade heeft opgelopen (blikseminslag met overspanning als gevolg, overstroming, brand), kan het een gevaar opleveren. Haal het netsnoer uit de contactdoos en laat het toestel nakijken door een erkend vakman.

Gebruik, om elk risico op gevaar te vermijden, nooit een defect toestel.

Gebruik steeds onderdelen die door de fabrikant zelf worden aangeboden.

Zorg er voor dat kinderen niet met dit toestel kunnen spelen. Onbewaakte toestellen vormen altijd een gevaar, zelfs als ze “maar voor enkele dagen in de garage staan “.

Bewaar het toestel op een veilige afstand van eender welke warmtebron (kookplaat, oven) en plaats het niet in direct zonlicht.

Plaats het toestel in de nabijheid van een stopcontact om te vermijden dat het netsnoer in de weg ligt en er over gestruikeld kan worden.

Laat het snoer niet van een tafel hangen, noch in contact komen met scherpe of warme oppervlakken.

Voor een betere bescherming wordt aangeraden een aardlekschakelaar (RCD) te installeren waarvan de operationele reststroom de 30Ma niet overschrijdt. Raadpleeg een bevoegde installateur. Dit toestel is uitsluitend voorbehouden voor huishoudelijk gebruik. Ieder ander gebruik wordt beschouwd als ongepast en gevaarlijk.

Dit toestel is bestemd voor huiselijke of gelijkaardige toepassingen zoals voor personeelsruimtes in winkels en kantoren, in boerderijen, voor de klanten van hotels en motels of andere situaties met een residentieel karakter type chambre d'hôte, kamers bij particulieren.

De fabrikant noch de verdeler kunnen verantwoordelijk worden gesteld in geval van schade of verwondingen opgelopen ten gevolge van ongepast, onjuist of slecht gebruik van het toestel of van reparaties die door onbevoegd personeel werden uitgevoerd.

Plaats het toestel op een droge, vlakke en stabiele ondergrond, in staat om het gewicht van het toestel inclusief biervat te dragen.

Trek niet aan het snoer om de stekker uit de contactdoos te halen. Neem de stekker stevig vast en trek hem eruit.

Let erop dat kinderen niet met het toestel spelen.

De elementen van de verpakking (plastic zakken, polystyreen, enz.) kunnen een gevaar opleveren en moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.

Laat het toestel nooit onbewaakt achter binnen handbereik van kinderen of mensen met een handicap. Dit toestel mag niet worden bediend door personen (met inbegrip van kinderen) die niet over het vereiste verstandelijke vermogen, de ervaring of kennis beschikken, behalve indien deze onder toezicht zijn of instructies betreffende het gebruik ervan hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Verlaat het toestel nooit terwijl het nog aan staat, het kan een bron van gevaar vormen.

Koppel het toestel eerst los vooraleer u begint met het onderhoud of het schoonmaken ervan.

Stel dit toestel niet bloot aan weer en wind (regen, sneeuw, zon, rijm….)

Raak de warme onderdelen van het toestel niet aan. Gebruik steeds het handvat om het vast te nemen.

Vermijd dat het netsnoer de warme onderdelen van het toestel raakt.

Verplaats het toestel nooit terwijl het biervat erin zit.

Dompel nooit het toestel noch het netsnoer in water of eender welke andere vloeistof.

Steek niets door de openingen van het ventilatierooster.

Zet het biervat nooit in de diepvries. Het bier zal haar eigenschappen verliezen en het vat zou kunnen ontploffen.

De CO_2 patronen bevatten samengeperst gas. De gaspatronen nooit boren, onder druk zetten of wijzigen.

Bewaar de CO_2 patronen op een veilige afstand van iedere warmtebron, op een droge, frisse plaats.

Laat kinderen niet met de CO_2 patronen spelen.

Bedien dit toestel bij een omgevingstemperatuur schommelend tussen +18°C tot + 26°C. Zorg ervoor dat de + 30°C niet wordt overschreden.

De biertap kan niet worden gebruikt om door toevoeging van koolzuurgas dranken bruisend te maken : de CO_2 dient uitsluitend om de overdruk die nodig is, zowel voor het aftappen als voor het behoud van de gasontwikkeling van het bier, te produceren.
Gebruik uitsluitend de specifiek voor dit toestel bestemde gaspatronen.

Om verwondingen te vermijden is het raadzaam de adapter voor de 16 gram CO_2 patronen niet te verwijderen zolang het patroon niet leeg is.

Maak voor ieder gebruik het toestel schoon en volg hiervoor de richtlijnen in het hoofdstuk « Demontage en schoonmaken ».

Vergewis u ervan dat het toestel uitgeschakeld is vooraleer u met het onderhoud of het schoonmaken ervan begint. Als algemene regel geldt trouwens dat u het toestel uitschakelt telkens het niet wordt gebruikt.

Maak na ieder gebruik zorgvuldig alle onderdelen die in contact kwamen met het bier schoon. Als een onderdeel, bijvoorbeeld de slangetjes, onvoldoende gereinigd wordt, kan dat een gisting van de bierresten veroorzaken waardoor gevaarlijke bacteriehaarden kunnen ontstaan. Met ernstige aandoeningen als gevolg.

Til het toestel nooit op door aan de voedingskabel of de tapkraan te trekken, neem het toestel vast bij de sokkel om het op te tillen.

Verplaats het toestel nooit wanneer het gevuld is, zo vermijdt u dat het kantelt.

Dek het toestel niet af met een doek en leg niets op het toestel.

Steek niets in de openingen van het ventilatierooster.

Als het toestel geruime tijd niet zal worden gebruikt, maakt u het grondig schoon volgens de richtlijnen beschreven in het hoofdstuk « Demontage – Schoonmaken ». Denk er aan het toestel af te dekken om het te beschermen en bewaar het vervolgens op een droge plaats.

Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid, drink met mate.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE CO_2 PATRONEN

- Gebruik uitsluitend $C0_2$ patronen die bestemd zijn voor de voedingssector.
- Schadelijk bij aanraking met de huid en bij opname door de mond.
- Open de patronen niet terwijl ze gericht zijn naar het gelaat of naar dieren.
- Niet aanzetten tot braken.
- In geval van inademing, het slachtoffer naar de frisse lucht brengen.
- Schadelijk voor het aquatisch milieu, kan op lange termijn schadelijke effecten veroorzaken.
- Na aanraking met de huid, onmiddellijk en zorgvuldig spoelen met water.
- In het geval van een ongeval of malaise, onmiddellijk een arts raadplegen.
- Aanraking met een zuur zal het vrijkomen van een uiterst giftig gas veroorzaken.
- Na aanraking met de ogen, onmiddellijk en zorgvuldig spoelen met water, ook onder de oogleden, en dit gedurende minstens 15 min. Indien het ongemak blijft, een arts raadplegen.
- Gas onder druk, mag niet in het vuur worden gegooid.
- Bewaar de gaspatronen op een schone, droge en frisse plaats.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL

Afbeelding A : vooraanzicht

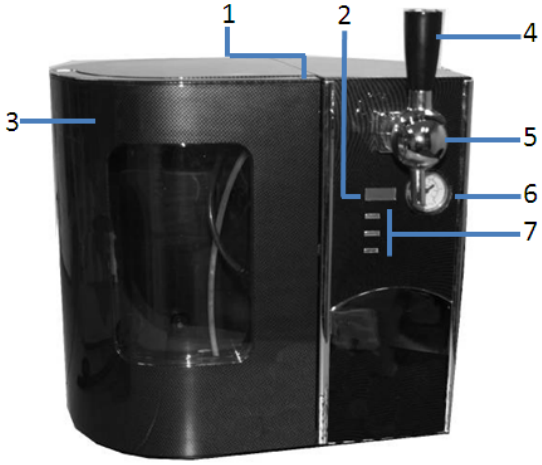


Fig A

1. Drukknop voor ontgrendeling deur
2. Lcd-scherm met temperatuurweergave
3. Deurtje met kijkvenster
4. Hendel van de tapkraan
5. Tapkraan
6. Kijkvenster van de regelaar
7. Toetsen voor het instellen van de temperatuur en het licht (van boven naar onder: verhogen van de temperatuur, verlagen van de temperatuur, binnenverlichting)

Afbeelding B : achteraanzicht

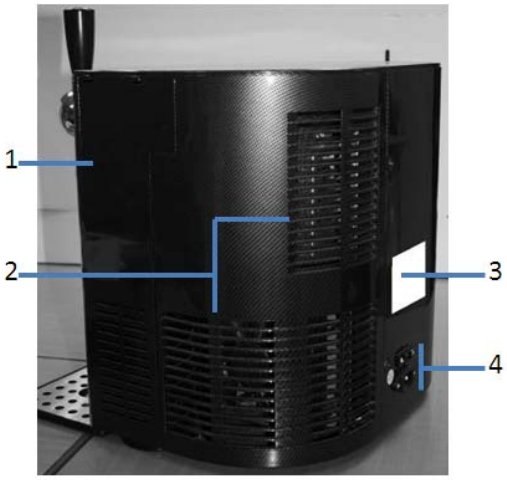


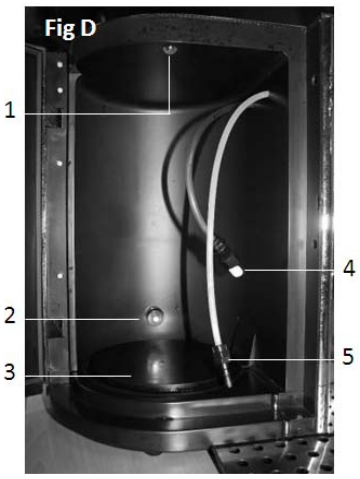
Fig B

1. Deur van het CO_2 compartiment
2. Openingen voor de ventilatie
3. Identificatieplaatje
4. Voedingsstekkers

Afbeelding C : achteraanzicht 2

1. Voedingsstekker 12 V DC
2. Voedingsstekker 220 V AC
3. Identificatieplaatje met elektrisch schema

Afbeelding D : binnenkant van het toestel, koelingcompartiment.



1. Binnenverlichting
2. Temperatuursonde
3. Koelingssokkel
4. Aansluiting voor CO_2
5. Aansluiting voor bier

Afbeelding E : Accessoires

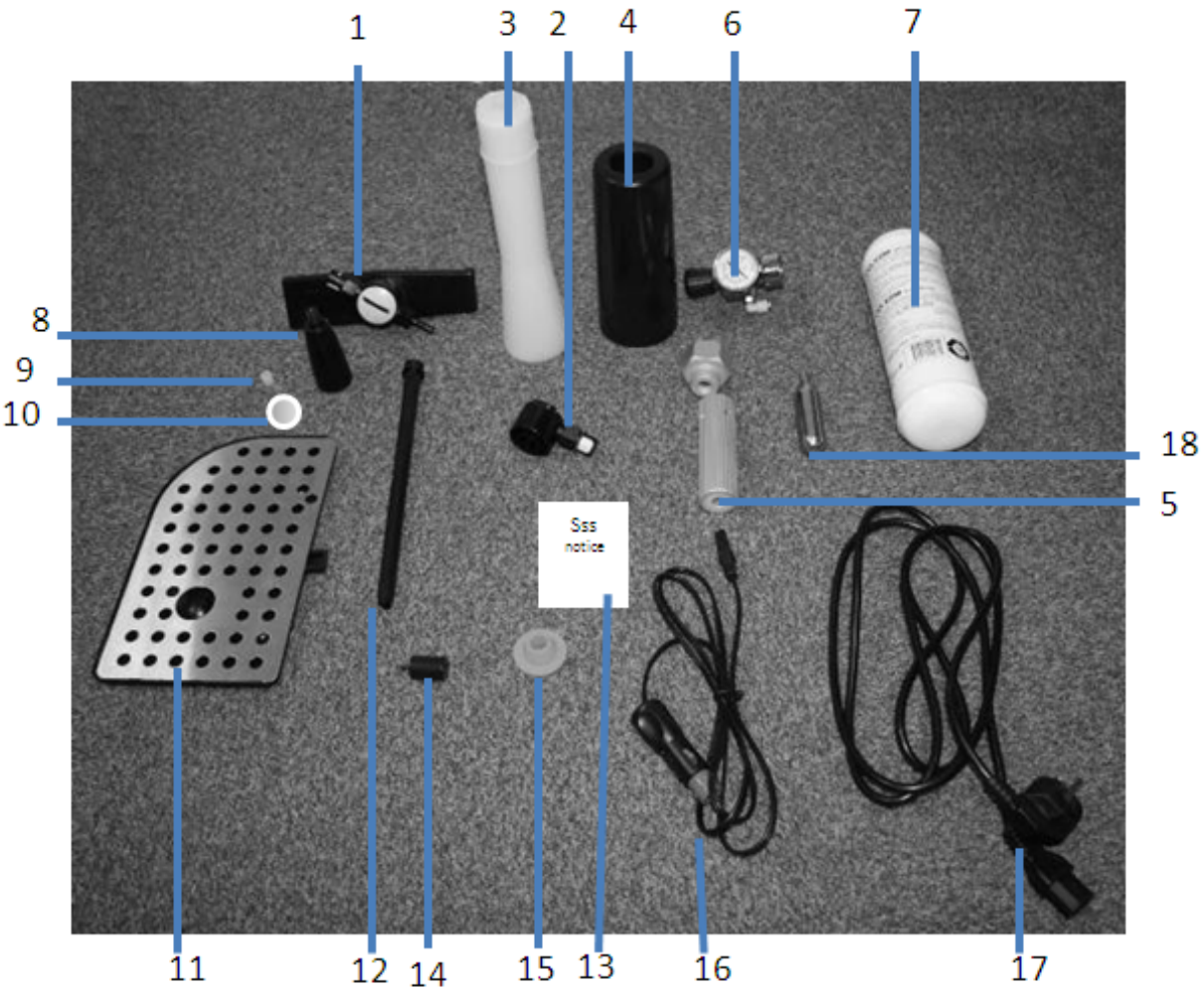


Fig. e

1. Tapkop
2. Adapter voor vaten van het type « Heineken® » (versie 2.1)*
3. Flacon voor het schoonmaken
4. Adapterhouder voor patroon 16 gram
5. Adapter voor CO_2 patronen 16 gram
6. Manometer « XPro »
7. CO_2 Patroon van 200 gram**
8. Hendel van de tapkraan
9. Pakking booras
10. Magneet voor de hendel van de tapkraan
11. Lekplaat voor het bierglas
12. Booras
13. Gebruiksaanwijzing
14. Aftapinrichting gas
15. Universeel koppelstuk
16. Voedingskabel 12 V DC
17. Voedingskabel 230 V AC
18. CO_2 patroon 16 gram**

*** Leverbaar tegen meerprijs.*

De bediening van de biertap in 5 verplichte stappen.

1. Koelen van het biervat
2. Opvolgen van de richtlijnen op het biervat om het overtollige gas te elimineren
3. Doorboren van het biervat.
4. Aansluiten van de gas- en bierslangen
5. Tappen en proeven

Gelieve de richtlijnen van deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen !

MONTAGE

- Haal het toestel uit de verpakking en controleer of alle accessoires aanwezig zijn (zie **Afbeelding E**). **Vermijd risico op gevaar en ernstige letsels: laat kinderen niet met de verpakking spelen.**

- Plaats het toestel op een horizontal, vlakke en stabiele ondergrond. Laat aan de zijkanten met ventilatieopeningen minstens 10 cm ruimte vrij. Dat zorgt voor een goede ventilatie en een optimale koeling van het toestel.
- Installeer de lekbak voor het bierglas door hem in de daartoe voorziene inkepingen te plaatsen (**Afbeelding F**).

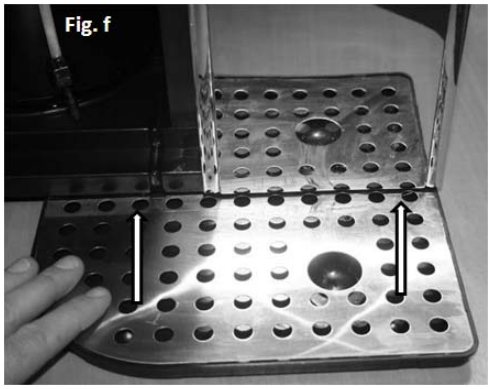


Fig. f

- Bevestig de hendel op de tapkraan. Zorg er voor dat beide uiteinden perfect in elkaar passen (draai de hendel in wijzerzin). (**Afbeelding G**.)

- Sluit het toestel aan op 230V AC of op 12V DC.
(Adapter sigarettenaansteker werd meegeleverd).
Het koelingsysteem zal vervolgens worden opgestart.

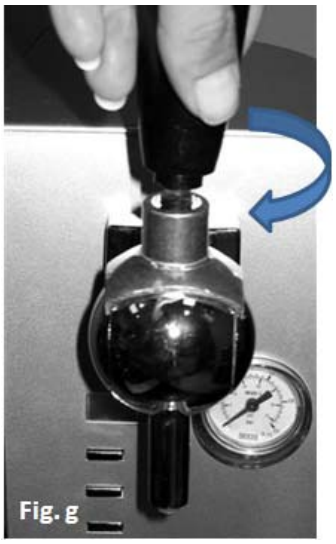


Fig. g

- Koppel de booras (Afbeelding **H-1**) aan de tapkop (**Afb. H-3)** door de ene op de andere te schroeven. Controleer, vooraleer u begint met schroeven, of het transparante koppelstuk (**Afb. H-2**) tussen beiden geplaatst werd (**Afb. I**). Is dat niet het geval, dan plaatst u het nu. Als de stukken reeds gemonteerd zijn, controleert u even of ze correct vastgeschroefd werden.

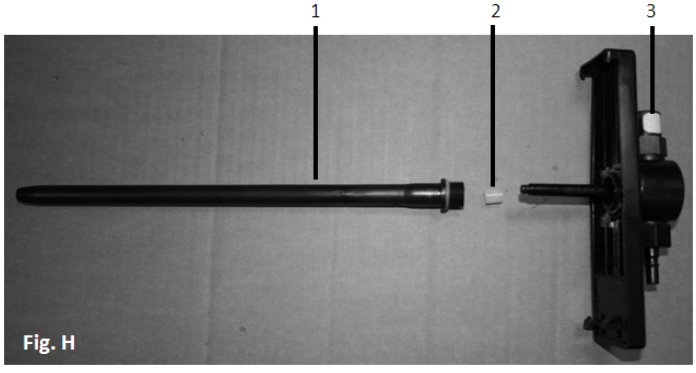
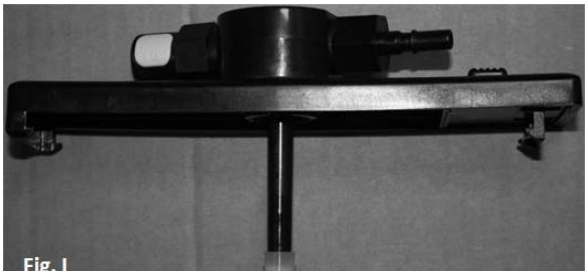
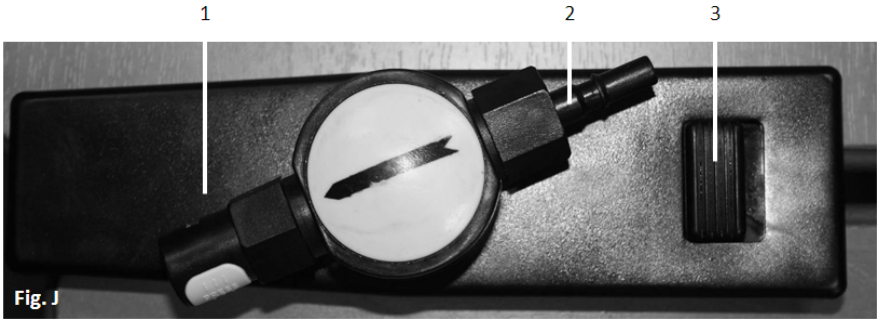


Fig. H





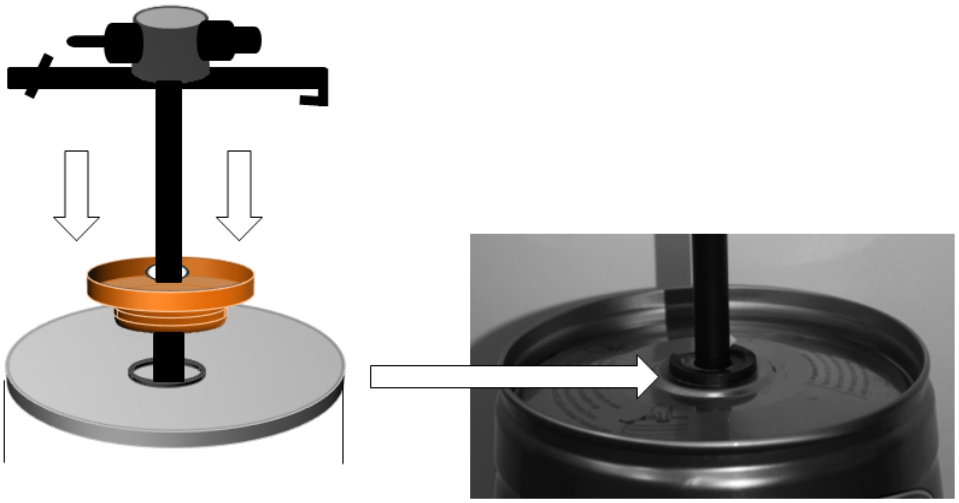
- Details van de tapkop (Afb. J) :
    1) Aansluitstuk uitlaat bier
    2) Aansluitstuk inlaat CO_2
    3) Inrichting voor de vergrendeling

VOORBEREIDEN VAN HET BIERVAT

IMPERATIEF : MAAK HET VOLLEDIGE CIRCUIT GRONDIG SCHOON TELKENS U HET BIERVAT VERVANGT. ALS U DAT NIET DOET ZULLEN ZOWEL DE KWALITEIT VAN HET BIER ALS HET PRESTATIEVERMOGEN VAN HET APPARAAT ER ONDER LIJDEN

BELANGRIJK !

VERGEWIS U ERVAN DAT U HET BIJGELEVERDE UNIVERSELE KOPPELSTUK (AFB. E-16) NIET VERGEET WANNEER U DE BOORAS (AFB. E-13) IN HET BIERVAT STEEKT. DIT ONDERDEEL WORDT NIET GESCHROEFD MAAR MET EEN DRUK IN DE OPENING VAN HET BIERVAT GEDUWD. HET ZORGT VOOR EEN PERFECTE WATERDICHTHEID, DE GOEDE BEWARING VAN HET BIER EN VERMIJDT TEVENS IEDER RISICO OP CO2 LEKKAGES.



Dit toestel werd ontworpen voor het gebruik van de meeste 5 liter biervaten, met inbegrip van biervaten met geïntegreerd gaspatroon (type Heineken®).

Met dit toestel kan men in 9 uur tijd een biervat van 5 liter afkoelen van 25°C naar 5°C.

U kan het biervat ook gedurende 6 tot 12 uur in de koelkast bewaren vooraleer u het in het toestel plaats. Aan te raden indien u uw biertap onmiddellijk na aansluiting van het biervat wenst te bedienen.

Om overdadige schuimvorming te vermijden en een perfect biertje te kunnen tappen, moet het bier een minimum temperatuur van 6°C hebben.

BELANGRIJK, OPGELET ! Plaats biervaten nooit in de diepvries. De inhoud ervan kan bevriezen en vervolgens het biervat beschadigen, het bier zal inboeten wat betreft kwaliteit en het biervat zou kunnen ontploffen.

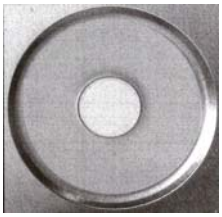
In functie van het type vat dat u kocht, heeft u een (niet meegeleverde) snijtang nodig en **eventueel een oranje universele koppeling** (**Afb. e -16**) die wel meegeleverd werd met het toestel. Vergewis u ervan dat het deksel van uw biervat niet gedeukt is om het gebruik in uw biertapsysteem te kunnen garanderen.

Volg in ieder geval de richtlijnen na betreffende de binnendruk. Deze worden op elk biervat vermeld.

BELANGRIJK !

Vooraleer men de dop bovenaan het vat doorboort, moeten steeds de op het vat vermelde richtlijnen betreffende het elimineren van overtollig gas worden nageleefd en dient men er voor te zorgen dat het vat voldoende lang blijft rusten om te vermijden dat er schuim ontsnapt langs het ventilatiegat.

a) Vat met rubberen dop :

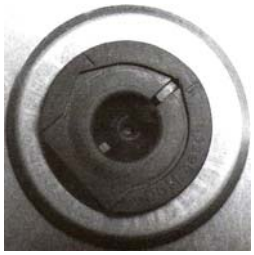


Bij dit type dop kan u het vat doorboren met behulp van de booras die u voorafgaand op de tapkop heeft geschroefd**.**

b) Vat met gemengde dop :

Bij dit type dop moet allereerst lucht uit het vat worden getapt. Het volstaat hiervoor de op het vat vermelde richtlijnen na te volgen. Vervolgens verwijderd u dit element door er met kracht aan te trekken waarbij het tweede deel van de dop zichtbaar wordt. Deze kan vervolgens, net zoals in het eerste geval, worden doorboord.

c) Vat met ontluchtingsdop :



Op het eerste zicht kan geen onderscheid tussen een ontluchtingsdop en een gemengde dop worden gemaakt omdat beiden er hetzelfde uitzien
Bij de ontluchtingsdop gaat u op dezelfde manier te werk als voor de gemengde dop: open de dop om de lucht te laten ontsnappen en verwijder hem daarna door er kort maar krachtig aan te trekken.

Daarna maakt u als volgt gebruik van de snijtang :

Plaats de snijtang onder de vergrendelring en snij de dop er af. Een deel van de dop zal in het vat vallen, dat is normaal en zal niets aan de smaak van het bier veranderen.

Plaats vervolgens de bij het toestel geleverde universele dop (**Afb. e-9**), met het kegelvormige deel naar onderen.

d) Andere types vaten :

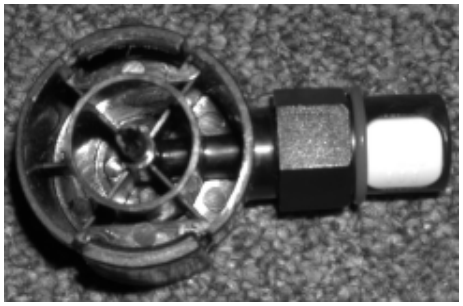
U zal gebruik moeten maken van een snijtang, zoals aangegeven in de vorige paragraaf. Verwijder het deksel van de dop en snij vervolgens de ontluchtingsdop eraf met de snijtang.

Voor de twee laatste types biervat plaats men, zodra de dop afgesneden is, de bij uw toestel geleverde gele universele dop in het gat dat net gemaakt werd.

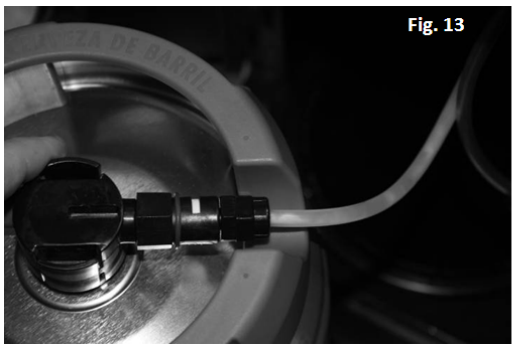
Opgelet : om spatten te vermijden zorgt u er best voor dat het bier kan rusten vooraleer u de dop boort.

Als het vat leeg is, de universele dop verwijderen (**Afb. e-9**) en schoonmaken met een afwasproduct. Grondig naspoelen zodat kan hij opnieuw voor een ander vat kan worden gebruikt.

e) Adapters voor vaten van het type **Heineken® (versie 2.1° 6 Afb. e-3 en hieronder :**



- Sluit het afvoerslangetje voor het bier aan op de adapter (**Afbeelding 13**)



- Plaats de adapter rechtstreeks op het vat door op de zijkanten ervan te drukken (**Afb. 12**)

- Plaats het vat in het koelcompartiment en vergewis u ervan dat de afvoerslang van het bier niet geplooid is.

OPGELET : Sluit het gaspatroon niet aan als u dit type vat gebruikt.

f) Booras :

Vooraleer u de booras in het vat plaatst, houdt u hem even onder de kraan zodat hij vochtig is bij het boren.

Plaats de as in verticale positie en druk hem met kracht in het vat (**Afb. l**). Bevestig vervolgens de tapkop op het vat door aan de inrichting voor de vergrendeling (**Afb. j-3**) te trekken en hem vervolgens los te laten. U zal dan een klik horen, het bewijs dat de tapkop op correct wijze op het vat werd geplaatst.

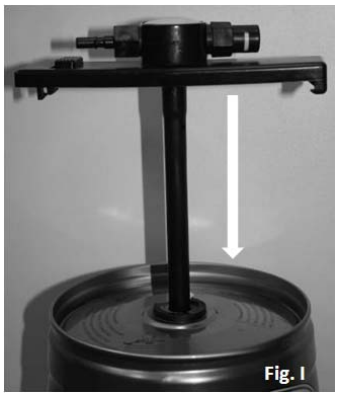


Fig. l

Na het boren van het vat beschikt u over 28 dagen om het bier in het vat te verbruiken, op voorwaarde dat het altijd koel bewaard wordt en dat de druk in het vat behouden blijft. Dit vermijdt dat het bier verschaald.

PLAATSEN VAN HET VAT

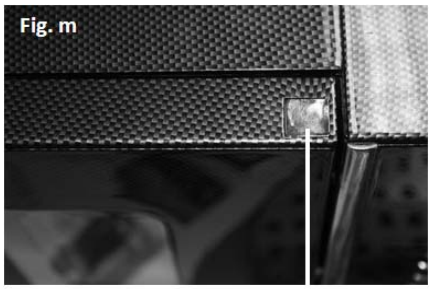


Fig. m

- Open het deurtje door op de vergrendelingknop te drukken bovenaan, rechts van het deurtje bevindt (**Afb. m-1**)
- Sluit de slangetjes aan : de vrouwelijke stekker van de tapkop past op het aansluitstuk voor de uitlaat van het bier en de mannelijke stekker past op het aansluitstuk van de CO^2 (**Afb. m2 en 3**)

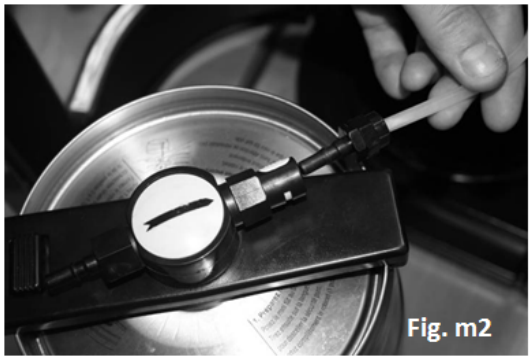


Fig. m2

Fig. m3

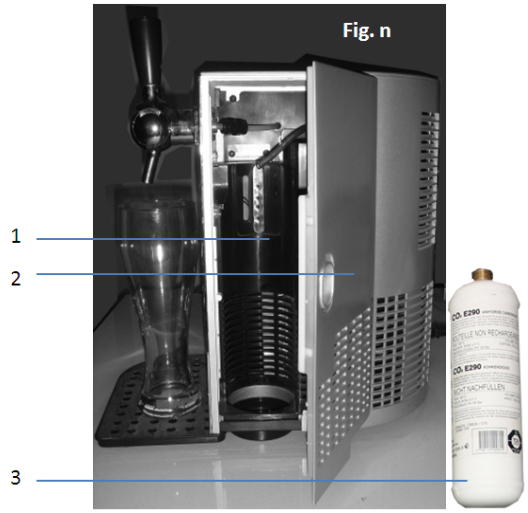
- Plaats het vat op de koelingsokkel (**Afb. d-3**)
- Let erop dat de slangetjes niet dubbel geplooid zijn, anders zal het bier niet vlot stromen. Indien nodig verdraait u het vat een beetje om zeker te zijn dat dit niet kan gebeuren.
- Sluit het deurtje

PLAATSEN VAN HET GASPATROON

OPGELET, BELANGRIJK ! Tijdens het aansluiten van de $CO^{2,}$ kan ter hoogte van het patroon een kleine lek ontstaan (dat is normaal). Houd het CO^2 patroon op een veilige afstand van het gezicht. Controleer vooraleer u met het aansluiten begint of de klep van de regelaar wel goed gesloten is. (Om te sluiten, draait u hem tegen de klok in).

1. Patronen van 200 g

- Open het compartiment aan de zijkant van de biertap. U vindt er de huizing waarin het gaspatroon zal worden geplaatst.
- **Afb. n** :

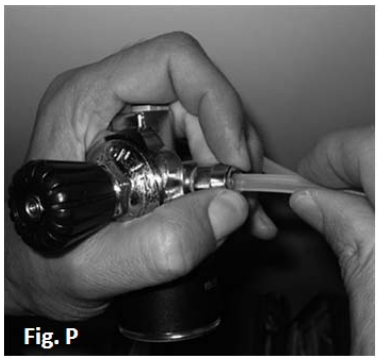


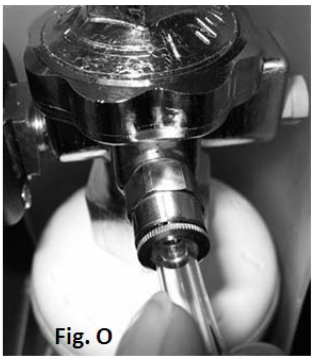
1. Compartiment van het CO_2 patroon
2. Deur van het compartiment
3. CO_2 patroon van 200 g

- **CONTROLEER OF DE REGELAAR VAN DE MANOMETER IN GESLOTEN POSITIE VERKEERD.** Hiervoor moet u hem helemaal tegen de klok in draaien (op de kraan van de regelaar, het – teken geeft de richting voor het sluiten aan en het + teken de richting voor het openen).

- Schroef het gaspatroon tot op het einde op de regelaar (op een gegeven moment zal u het sissend geluid van ontsnappend gas horen, dat is normaal: hou niet op met schroeven, het betekent dat het patroon op correcte wijze werd ingeleid).

- Sluit het slangetje aan op het metalen opzetstuk van de regelaar (**Afb. o**) en druk het helemaal tot op het einde. Om na te gaan of het slangetje goed aangesloten is trekt u er zachtjes aan: als het blijft zitten is het goed. Om te ontkoppelen drukt u met één hand op het metalen opzetstuk, terwijl u met de andere aan het slangetje trekt **Afb. p**).



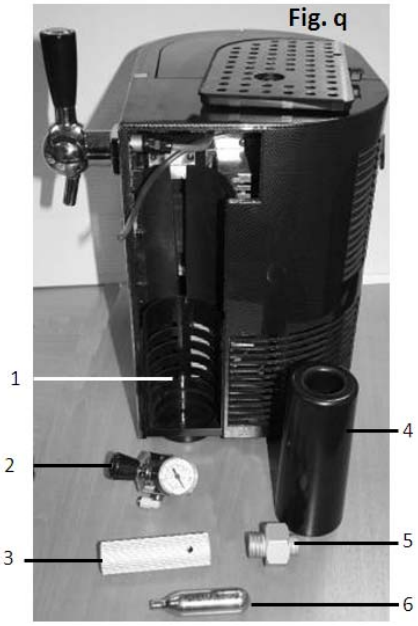


- Plaats het geheel in de daartoe voorziene huizing er op lettende dat de wijzerplaat van de regelaar recht tegenover het kijkvenstertje komt te staan. Sluit het deurtje.

2. Patroon van 16 g

- Als u het compartiment aan de rechterkant van uw biertap opent zal u er de huizing van het gaspatroon ontdekken.

- **Fig. q** :



1. Compartiment van het CO_2 patroon
2. Regelaaar
3. Adapter 16 g deel 1
4. Houder voor adapter 16 g
5. Adapter 16 g deel 2
6. CO2 patroon van 16 g

- **Controleer of de regelaar van de manometer in gesloten toestand verkeerd.** Hiervoor draait u hem volledig tegen de klok in (op de kraan van de regelaar, geeft het – teken de draairichting voor het sluiten aan en het + teken de draairichting voor het openen).

- Bevestig onderdeel 2 van de adapter op de regelaar (**Afb. r**)

Fig. r

- Steek het CO2 patroon van 16 g in het langste deel van de adapter (**Afb. s**)

Fig. s

- Maak ze aan elkaar vast door aan beide onderdelen van de adapter te draaien (**Afb. t**)

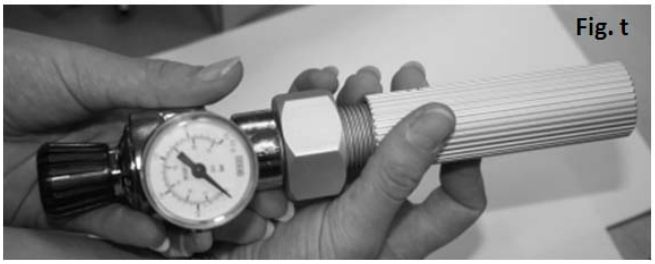


Fig. t

- Sluit het slangetje van de CO_2 aan op de regelaar door het zo ver mogelijk in te duwen (om na te gaan of het slangetje goed aangesloten is, probeert u het te verwijderen door er zachtjes aan te trekken – Zie **Afb. o**).
- Plaats de houder voor de adapter (**Afb. e-5**) in het CO_2 compartiment aan de rechterkant van uw biertap.
- Plaats het ensemble regelaar en adapter op en zorg ervoor dat de wijzerplaat van de regelaar zich voor het kijkvenster bevindt. Sluit vervolgens het deurtje.

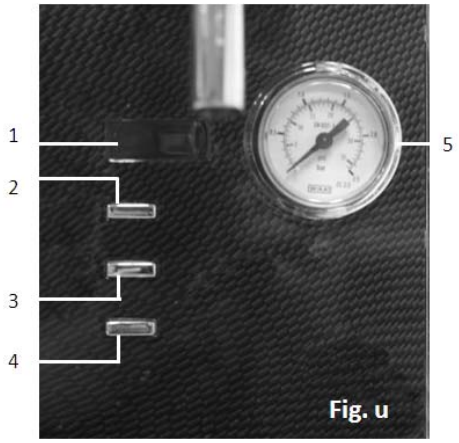
OPGELET GEVAAR ! Draai het CO_2 patroon van 16 gram niet los vooraleer het patroon helemaal leeg is !

INSTELLEN VAN DE TEMPÉRATUUR

Afb. r : lcd-scherm en toetsen voor het instellen van de temperatuur

U zal de bewaartemperatuur van het bier moeten aanpassen in functie van het bier dat u wenst te serveren.

U kan de temperatuur instellen tussen 4°C en 12°C met behulp van de keuzetoetsen voor het bepalen van de temperatuur ▲ en ▼ (**Afb. u 2 en 3**). U vindt ze onder het lcd-scherm van de temperatuurweergave (**Afb. u-1**).



Als u het lcd-scherm wenst uit te zetten, drukt u 1 second lang op de controletoets van het binnenlicht. Als u het terug zichtbaar wil doen oplichten, drukt u op eender welke toets.

INSTELLEN VAN DE GASDRUK

OPGELET BELANGRIJK : Open de kraan van de regelaar pas nadat de aansluiting op het biervat afgerond is.

Type bier	$C0^2$ Gehalte (%)	Nodige druk bij ongeveer 5°C
Duitse bieren	+/- 0.5	+/- 0.4 tot 0.5 bar
Franse bieren	+/- 0.6 tot 0.8	+/- 0.8 bar
Donkere bieren, zeer hoge gisting	+/- 0.6 tot 0.8	+/- 0.8 tot 1 bar

GEBRUIK

- Gebruik steeds schone glazen die u grondig naspoelt met zeer koud kraanwater net voor u het vult. **Onzuiverheden kunnen een nadelige invloed hebben op de vorming van de schuimkraag.**
- Open de kraan van de regelaar en stel de gewenste druk in.
- Houd het glas schuin, in een hoek van 45°, onder de tapkraan en voorkom dat het uiteinde van de tuit in contact komt met het glas, noch met het bier wanneer het die hoogte bereikt.
- Trek de hendel van de tapkraan in één beweging volledig naar u toe terwijl u met de andere hand het glas schuin blijft houden. De hoeveelheid schuim is afhankelijk van de hoek waarin u het glas houdt. Breng het glas geleidelijk aan in verticale stand naarmate het bierniveau in het glas stijgt.
- Duw de hendel van de tapkraan terug wanneer het schuim de rand van het glas bereikt, het bier stopt met stromen.
- Gebruik uitsluitend voedselveilige C02.

Wanneer u voor het eerst een vat installeert moet u de gewenste druk instellen met behulp van de regelaar. Begin met het tappen en stel vervolgens indien nodig de gasdruk in. De twee eerste glazen kunnen mogelijk teveel schuim bevatten : denk eraan dat u het bier moet laten rusten als u het vat verplaatst hebt.

Controleer tijdens het tappen regelmatig de lekbak waarop het glas staat. Maak hem leeg wanneer nodig.

BELANGRIJK ! Om hygiënische redenen mag de tuit van de tapkraan niet in aanraking komen met het bier. Bierresten op de tuit zijn nadelig voor het vormen van de schuimkraag.

DEMONTEREN EN SCHOONMAKEN

Maak om hygiënische redenen het toestel na ieder gebruik grondig schoon. Indien het onvoldoende grondig gereinigd wordt kunnen eventuele bierresten beginnen gisten en gaan ze gevaarlijke bacteriehaarden vormen.

Telkens een vat leeg is, is het raadzaam om het toestel volledig te reinigen vooraleer een nieuw vat wordt geïnstalleerd. Open het compartiment waarin zich het gaspatroon bevindt en sluit de kraan (om te sluiten draait u in tegenwijzerzin).

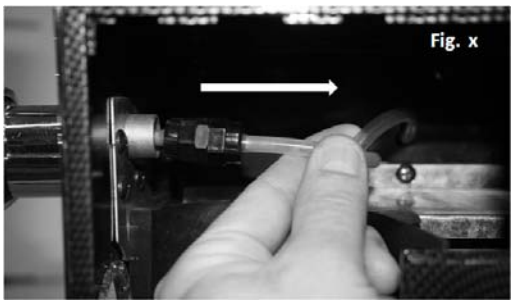
Plaats een recipiënt onder de kraan en tap af door de hendel naar u toe te trekken tot er niets meer uit de kraan komt.

Open de deur van het compartiment met het vat en maak het slangetje van de CO_2 los.

Laat het overblijvende gas ontsnappen zoals aangegeven op de foto hier naast (**Afb. e-16**) en gebruik hiervoor het bijgeleverde gereedschap.

Maak vervolgens het slangetje voor de toevoer van het bier los.

Ontgrendel de tapkop van het vat door op de sluitveer te drukken en verwijder de booras van het vat door hem verticaal omhoog te trekken.

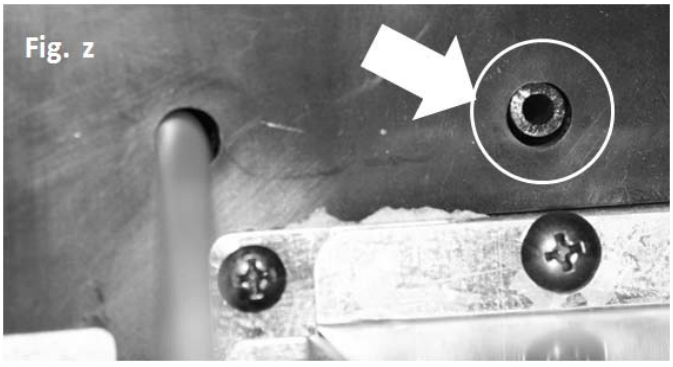


Houd hem in die stand terwijl u langs de achterkant aan de slang trekt (Laat uw hand in de huizing van het CO_2 patroon glijden en pak de slang vast (**Afb. x**).

Ontkoppel de twee zwarte plastic opzetstukken (**Afb. y**) door aan de bovenste in tegenwijzerzin te draaien.

Trek vervolgens aan de slang om het onderste verbindingsstuk vrij te maken (**Afb. y-2**) en verwijder het bovenste verbindingsstuk (Afb. y-1) om de slang los te maken. De slang kan nu worden verwijderd Hiervoor maakt u het deurtje van het koelingcompartiment open om de slang naar buiten te kunnen trekken.

Glijdt vervolgens de nieuwe slang naar binnen via het gat in de wand die het koelingcompartiment scheidt van het CO_2 compartiment (**Afb. z**)



Plaats het bovenste verbindingsstuk op het stuk van de slang voor de biertoevoer dat uit de wand steekt (**Afb. y-2)**

DE BUITENKANT VAN DE BIERTAP

BELANGRIJK : haal voor u met het schoonmaken begint de stekker uit de contactdoos en zet het toestel uit.

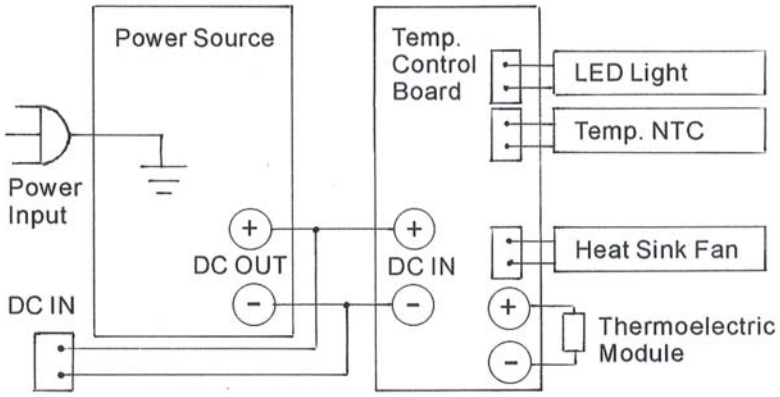
Maak de buitenkant van de biertap schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik vooral nooit schuurmiddelen.

De lekplaat van de lekbak kan worden verwijderd, alsook het deksel van het vak voor de patronen. Plaats ze niet terug vooraleer ze helemaal droog zijn.

STOCKAGE

Wanneer u het toestel gedurende geruime tijd niet zal gebruiken, ontkoppelt u de stekker van de voedingskabel en bewaart u de voedingskabel in het compartiment van het vat. Bewaar het toestel in een droge ruimte, buiten handbereik van de kinderen.

ELEKTRISCH SCHEMA



De onderdelen nodig voor het herstellen van dit toestel blijven beschikbaar gedurende 4 jaar, te tellen vanaf de datum waarop de toestellen voor het eerst op de markt werden gebracht.

HULP BIJ HET OPLOSSEN VAN ENKELE PROBLEMEN

U kan vaak voorkomende problemen makkelijk zelf oplossen en zodoende de onkosten van een eventuele technische ingreep vermijden. Raadpleeg eerst onderstaande tabel vooraleer u stappen zet in die richting.

FUNCTIONELE PROBLEMEN

PROBLEEM	OPLOSSING
Het toestel werkt niet	De adapter AC of DC is niet aangesloten Hoofdzekering is gesprongen of een zekering is doorgebrand
Het toestel koelt niet voldoende af	Controleer welke temperatuur geprogrammeerd werd De omgevingstemperatuur vraagt om een bijstelling van de geprogrammeerde temperatuur Het deurtje wordt te vaak geopend Het deurtje sluit niet volledig De afdichting is niet goed gehecht aan de deur Het voltage is abnormaal
Er treden trillingen op	Controleer of het toestel waterpas is
Het lampje werkt niet	Het toestel is niet aangesloten De hoofdzekering is gesprongen of een zekering is doorgebrand. De lichtschakelaar staat op « OFF »

GIDS MET OPLOSSINGEN VOOR PROBLEMEN MET TAPBIER

TROEBEL BIER

Wanneer het bier in het glas gesluierd en niet helder lijkt.

OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het koelsysteem en/of de slangen voor de toevoer van de drank worden te koud.	Te lage temperaturen kunnen gesluierd, troebel bier opleveren, vooral wanneer het bier te lang in een koude spiraalslang blijft. Vergewis u ervan dat de slangen minutieus gereinigd worden en verhoog vervolgens de temperatuur.
Luchtbron is verontreinigd. Vervang indien mogelijk de drukbron door een CO_2 gas.	Zie plat bier.
Openingen luchttoevoer ventilatie werken slecht.	Maak de ventilatieopeningen vrij Controleer en reinig ze regelmatig
Algemene oorzaken van troebel bier.	Lees verderop de oplossingen voorgesteld voor Wild Bier en Plat Bier.

PLAT BIER

Aanvankelijk kan het bier correct uit het vat worden getapt. Maar zodra het vat leeg raakt, wordt het bier plat. Dit doet zich voornamelijk voor als er weinig bier wordt geconsumeerd.

OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Als het bier snel getapt wordt zal dit probleem zich niet vaak voordoen.	Zorg ervoor dat u regelmatig een minimum hoeveelheid tapt

LUCHTIG SCHUIM

OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Grote schuimbellen, vergelijkbaar met zeepbellen (soms ook 'visogen' genoemd) in het schuim. De schuimhoudbaarheid is uiterst zwak.	Meestal gaat het om een situatie vergelijkbaar met die van Plat Bier: raadpleeg oorzaken en gevolgen van Plat Bier.

PLAT BIER

De schuimkraag verdwijnt zeer snel : het bier heeft niet dezelfde frisse smaak als op café.

OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Vet glas	Was de bierglazen niet af met andere glazen waarin vb melk of een andere vette substanties zat. Ook lippenstift is een vette substantie. Verwijder hem van het glas voor u het afwast. Teveel bederfwerende middelen vormen een dun vet laagje op het glas waardoor het bier plat kan worden. Ideaal is om de glazen te stomen en ze te steriliseren. Was de glazen grondig met een goed afwasmiddel. Gebruik geen zeep. Droog de glazen niet af. Laat de glazen drogen in open lucht.
Het bier wordt niet correct in het glas getapt.	Open de tapkraan volledig en in één snelle beweging. Bepaal en ga na of u tijdens het tappen met het glas de correcte hoek en afstand in acht neemt ten opzichte van de tapkraan. Een goede schuimkraag moet romig, vol en 2 tot 3 cm hoog zijn. Bier zonder schuimkraag lijkt op plat bier.
Onvoldoende druk	Verhoog de druk op het bier als het te langzaam stroomt.
Gebrekkige ventilatie.	Kijk regelmatig alle dichtingen en verbindingsstukken na, ook in het bijzonder de ventilatieopeningen. Een verstopte ventilatie kan het luchtdebiet of de CO_2 toevoer belemmeren. Verifieer de drukbron. Kijk de CO_2 reserve na. Als het patroon leeg is, vervangt u het (volg hiervoor de aangepaste werkwijze). Eens het vat aangesloten is, en de druk op het bier correct is, moet die druk actief blijven tot het vat leeg is. Als het bier getrokken wordt zonder dat vooraf druk werd aangemaakt, zal het bier in het begin wild zijn en op het einde plat.
Bier- of koelingsysteem te koud.	Controleer de temperatuur van het koelsysteem of het vat met een nauwkeurige thermometer. De temperatuur moet aan de kraan steeds ten minste twee graden lager zijn dan aan het koelsysteem of aan het vat.
Drukregelaars werken te langzaam	Het membraan van de regelaar moet misschien worden vervangen.
Besmette luchtbron.	Vette keukendampen die in het bier worden gepompt kunnen de oorzaak vormen van Plat Bier.
Snelle luchtbewegingen.	Een ventilator, een afzuiginstallatie of het trekgat van een schoorsteen in de ruimte waar het bier wordt getapt, kunnen er verantwoordelijk voor zijn dat het schuim snel verdwijnt. Ventilators en blaassystemen moeten zodanig worden geïnstalleerd dat de **luchtbewegingen** niet rechtstreeks gericht worden naar de plaats waar het bier wordt getapt.

WILD BIER

Als het bier getapt wordt levert dat niets dan, of teveel, schuim en te weinig vloeistof op.

OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het bier wordt niet op de juiste manier in het glas getapt.	Open de kraan volledig in één snelle beweging. Bepaal en ga dan na of bij het tappen de juiste afstand van het glas ten opzichte van de tuit wordt gerespecteert. Een goede schuimkraag moet romig, vol en 2 tot 3 cm hoog zijn.
Ontwikkeling van gisten in, en verstoppingen van, de tapkraan. **Versleten onderdelen en versleten pakking van de tapkraan.**	Maak de tuit van de tapkraan elke dag schoon met een borstel. Demonteer alle binnenstukken van de tapkraan minstens één keer per week. Vervang versleten pakkingen. Als de tapkraan niet volledig opengaat zullen de versleten onderdelen, of mischien de volledige tapkraan, moeten worden vervangen.
Knopen, inkepingen of knikken in spiraalbuis of tapslangen : bron van belemmeringen ter hoogte van of achter de kraan.	Controleer en vervang de slangen tussen biervat en tapkraan die knopen, inkepingen of knikken vertonen. Ga na of de koppelverbindingen achter de tapkraan niet versleten zijn wantdat kan belemmeringen veroorzaken.
Verplettering of verstopping van een buis.	Zorg ervoor dat alle metalen buizen tussen vat en kraan recht zijn ; en dat ze niet verstopt raken want dat zou kunnen leiden tot wild bier.
Het bier aan de kraan is te warm	De temperatuur aan de kraan moet steeds ten minste 2 graden kouder zijn dan in het vat.
Warme punten in de buis.	Isoleer alle leidingen van het bier; bij een langdurige verplaatsing van het bier moet koeling worden voorzien. Isolatie helpt. Maar isolatie is niet hetzelfde als koeling. Houd alle bierkanalen op afstand van leidingen voor warm water, warme lucht en dampen. Een koud wasemkanaal in de zomer is een warm wasemkanaal in de winter.
Koelsysteem of Directe verdeler zijn te warm.	Zet nooit het koelsysteem uit – dag noch nacht.
Geen koude opslagplaats beschikbaar om het bier te leveren. **Het bier in het vat wordt warm geleverd.**	Systemen met een rechtstreeks tapsysteem moeten op de juiste manier uitgebalanceerd zijn om de nodige druk te kunnen leveren als de temperatuur waaraan de vaten werden blootgesteld het hoogst is. Om het systeem in evenwicht te brengen kan men gebruik maken van een kraan die het bier controleert.
Teveel luchtdruk	Controleer de luchtdrukbron. Stel de druk zodanig in dat het systeem correct in evenwicht wordt gebracht. Als het bierdebiet correct is vult men een glas van 30 cl in 4 seconden met bier dat de juiste temperatuur heeft.
Teveel CO_2.	Stel een zo laag mogelijke druk in wanneer u CO_2 gebruikt. Vergeet echter niet dat de toegepaste druk lichtjes hoger moet zijn dan de interne druk van het bier (pas niet meer dan 8 kg toe) Hoe kouder het bier, hoe belangrijker de toegepaste CO_2 druk en hoe sneller het bier de CO_2 absorbeert. Door het teveel aan koolzuurgas ontstaat bier dat we Wild Bier noemen.
Onvoldoende druk **Geen druk**	Controleer slecht werkende ventilatieopeningen (zie plat bier) Zorg eerst voor druk vooraleer u begint met biertappen.
Oud bier	Laat de stock draaien. Het oudste bier moet het eerst worden getapt; als men het bier geruime tijd aan een temperatuur van ongeveer 45° heeft bewaard, kan het aan een tweede fermentatie begonnen zijn. Stockeer het bier het ganse jaar door aan 40° .

BIER ZONDER SMAAK

Vaak een bittere, soms erg onaangename smaak.

De bierleidingen moeten na ieder vat dat leeg is worden gespoeld. Zorg ervoor dat de omgeving waarin het toestel zich bevindt steeds fris, schoon en gezond is. Rook, keukengeurtjes, insectenverdelgers en ontsmettingsmiddelen zullen de smaak van het bier wijzigen, onaangenaam maken. De hieronder beschreven omstandigheden kunnen het gevolg zijn van een luchttoevoer in het lokaal waar de kast zich bevindt.

.

OORZAKEN	GEVOLGEN
Besmette luchttoevoerkanalen. Ventilatieopeningen niet in goede staat.	Ventilatieslangen, -kanalen en -openingen moeten nagekeken en indien verontreinigd, vervangen worden. Alle ventilatiewegen moeten schoon worden gehouden.
De slang zal de geuren absorberen en bewaren.	De rubberen slang zal de **geuren absorberen en bewaren**. Een slang in goedgekeurd Vinyl is het meest aangewezen voor luchtcirculatie omdat het schimmels niet absorbeert en niet kan worden aangetast door vette substanties.

ZUUR BIER

De smaak en de geur zijn soms te vergelijken met die van gist, de geur van schimmel.

OORZAKEN	GEVOLGEN
Besmette luchttoevoerkanalen.	Zie **Bewolkt** bier. Zie Bier zonder smaak Zie Plat bier
Onaangepast transport van de biervaten. Bier werd geleverd in een open vrachtwagen, bij hoge zomertemperaturen. Dit kan een tweede gisting veroorzaken.	Lever de vaten, indien mogelijk, in een gesloten en gekoelde vrachtwagen. In het geval een open vrachtwagen gebruikt wordt, de vaten afdekken met een dekzeil om ze te beschermen tegen de zomerhitte; voor een goedecirculatie van de wame lucht zorgen. De vrachtwagen mag nooit 's avonds al geladen worden als de levering pas de volgende morgen plaats vindt, behalve als het bier in de vrachtwagen wordt gekoeld.
Geen koeling, en slechte rotatie van de stock.	De stelregel luidt : het eerste vat dat binnenkomt vat is het eerste vat dat wordt aangesloten. Het koelsysteem moet continu, zomer en winter, aanstaan. Zuur bier verkrijgt men door een tweede gisting waarbij een temperatuur van 45° overschreden wordt. Kleinhandels die niet over de nodige koelinstallatie beschikken moeten de vaten op ijs bewaren of op zijn minst de vaten met een dekzeil of jutezakken bedekken. De ideale temperatuur voor het biervat schommelt tussen de 38° en 40°.

MILIEU EN RECYCLAGE

De verpakking en het merendeel van de materialen die voor dit toestel werden gebruikt zijn recycleerbaar. Informeer op het stadhuis van uw gemeente naar de meest aangewezen manier om dit toestel, wanneer het niet langer wordt gebruikt, samen met de verpakking ervan te vernietigen.

Dit product is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EEG.

Op het toestel werd een symbool met doorgekruiste afvalbak aangebracht. Dit symbool geeft aan dat dit product aan het einde van zijn levensduur gescheiden van het gewone huishoudelijke afval moet worden ingeleverd.

Het moet bijgevolg naar een inzamelpunt voor elektrische en/of elektronische toestellen worden gebracht of, indien u zich een gelijkaardig toestel aanschaft, ingeleverd worden bij de verkoper van dit nieuwe toestel.
Wanneer het toestel het einde van zijn levensduur heeft bereikt, is de gebruiker verantwoordelijk voor de inlevering van het toestel bij het geschikte inzamelcentrum. Een selectieve en geschikte inzameling waarbij het onbruikbare toestel, gerecycleerd, behandeld of vernietigd wordt op een milieuvriendelijke manier draagt bij tot het vermijden van de mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid en bevordert het recycleren van de materialen waaruit het product was samengesteld.

Voor meer informatie betreffende de bestaande inzamelsystemen, gelieve u te richten naar uw lokale dienst voor afvalverwerking of contact op te nemen met de winkel waar het toestel werd gekocht.

WAARSCHUWINGEN

Omdat wij streven naar een constante verbetering van onze producten, behouden wij ons de vrijheid om zonder voorafgaande kennisgeving de technische eigenschappen ervan te wijzigen.

De details van de garanties op CLIMADIFF of CLIMASELECT producten worden uitsluitend vrijgegeven door de door ons geselecteerde verdelers. Niets van wat hierin gezegd wordt mag worden beschouwd als een bijkomende garantie.

CLIMASELECT kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor vergissingen of technische en redactionele hiaten in onderhavig document.

Dit document is niet contractueel.

10 place de la Joliette - Les Docks, Atrium 10.5
13002 MARSEILLE – France
Tél. : +33 (0)4 96 11 52 52 - Fax : +33 (0) 4 91 91 35 36
info@climadiff.com - www.climadiff.com